



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevez Lezzetler Mutluluklar Diler

KITIR MOZAİK



4 Su bardađı süt
3/4 Su bardađı un
1 Su bardağı + çorba kaşığı toz eker
3 orba kaşığı kakao
1 Su bardağı dvlm iç fındık
1 Adet portakal kabuđu rendesi
25 -30 Adet ptibr bisküvi

- # Tencereye un, eker, kakao konur, önce kuru olarak karıştırılır üzerine soğuk süt eklenir, karıştırılır, orta ateşli ocağa konur.
- # Karışım ocağın üzerinde sürekli karıştırılarak pişirilir. Gz göz olup muhallebi kıvamına gelince ocaktan alınır.
- # Sıcakken zerine küçük küçük kırılmış bisküvi, ince rendelenmiş portakal kabuğu ve die gelecek şekilde dvlm fındık katılır, karıştırılır.
- # Mozaik, bir süre tencerenin içinde soğutulduktan sonra, masaya yayılmış, aliminyum foyonun üzerine dökülür.
- # Bir süre daha bu şekilde soğuması beklenir. Sođuđa yakın bir kıvam alınca, mozaik düzeltilerek aliminyum folyaya sarılır. Kenarları ve üzeri iyice kapatılır.
- # Buzdolabının buzluk bölümünde en az 1 gece bekletilir.
- # Aliminyum folyadan çıkartılır, dilimlenerek servise sunulur. Buzlukta durduğu sürece haftalar sonra bile ikram edilebilir.

Not: Aliminyum folyo mevcut değilse, temiz bir naylonla da aynı işlem yapılabilir.