



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

KITIR MOZAİK



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

- # Tencereye un, Őeker, kakao konur, önce kuru olarak karıŐtırılır üzerine soğuk süt eklenir, karıŐtırılır, orta ateŐli ocağa konur.
- # KarıŐım ocağın üzerinde sürekli karıŐtırılarak piŐirilir. Gz göz olup muhallebi kıvamına gelince ocaktan alınır.
- # Sıcakken zerine küçük küçük kırılmıŐ bisküvi, ince rendelenmiŐ portakal kabuğu ve diŐe gelecek Őekilde dövülmüŐ fındık katılır, karıŐtırılır.
- # Mozaik, bir süre tencerenin içinde soğutulduktan sonra, masaya yayılmıŐ, aliminyum folyonun üzerine dökülür.
- # Bir süre daha bu Őekilde 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 çıkarılır, dilimlenerek servise sunulur. Buzlukta durduğu sürece haftalar sonra bile ikram edilebilir.

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