



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARPUZ PASTA

- 1 Adet orta boy karpuz (tercihen çekirdeksiz)
- 1 Paket krem şanti
- 2 Su Bardağı Süt
- 1 Adet şeftali (tercihen sert)
- 1 Adet Kivi
- 10 Adet çilek
- 1/2 Su Bardağı ince çekilmiş antepfıstığı içi

Karpuzun üst ve alt kısmını kesip kenarlarını tıraşlayalım. Ortaya çıkan 7-8 cm kalınlığındaki karpuzu çember yardımıyla kesip düzgün bir yuvarlak elde edelim.

Şeftali ve karpuzdan parizyen kaşığı yardımıyla küçük toplar çıkaralım. Kivinin kabuğunu soyup ince ince dilimleyelim.

Krem şantiyi paket üzerindeki tarife göre sütle hazırlayalım. Buzdolabında 15-20 dakika kadar bekletelim.

Karpuzu düz bir tabağın üzerine alalım. Spatula yardımıyla her tarafını krem şantiyle sıvayalım. Pastanın yanlarını ince çekilmiş Antep fıstığıyla kaplayalım. Üzerini kivi dilimleriyle, çileklerle ve top şeklindeki şeftali ve karpuz parçalarıyla süsleyelim.

