



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KARPUZ PASTA

- 1 adet orta boy karpuz (Tercihen çekirdeksiz)
- 1 paket Pakmaya Sade Krem Şanti
- 100 gr labne
- 150 ml soğuk süt (1,5 çay bardağı)
- 1 adet şeftali (Tercihen sert)
- 8-10 adet çilek Siyah üzüm

Karpuzun üst ve alt kısmını kesip kenarlarını tıraşlayın. Ortaya çıkan 7-8 cm kalınlığındaki karpuzu çember yardımı ile kesip düzgün bir yuvarlak elde edin.

Kalan karpuzdan parizyen kaşığı yardımı ile küçük toplar çıkarın. Şeftalilerden de ince ince dilimleyin.

Pakmaya Krem Şantiyi paket üzerindeki tarife göre 1,5 çay bardağı soğuk süt ve labne peyniri ile hazırlayın. Buzdolabında 15-20 dakika kadar bekletin. Karpuzu düz bir tabağın üzerine alın, spatula yardımıyla her tarafını, hazırladığınız krem şanti ile sıvayın.

Karpuz pastanızın yanlarına çok ince dilimlenmiş taze çilekler yapıştırın.

Karpuz pastasını buzdolabında 1 saat soğuttuktan sonra dilimleyip servis yapın.

