



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARPUZ PASTA

<https://www.elele.com.tr>

1 karpuz
2 poşet toz krem şanti
2 su bardağı soğuk süt
Üzeri için:
Kekik dalları

Karpuzun baş kısımlarını yuvarlak bir pasta olacak şekilde kesip kabuklarını soyun. Krem şantiyi soğuk sütle çırpın. Yuvarlak karpuzunuzun her yerini krem şanti ile kaplayın. Kestiğiniz baş kısımlarından küçük yuvarlak bir kaşıkla karpuz topları çıkarın. Pastanızın üzerini bu karpuz topları ve kekik dalları ile süsleyin. Buzdolabında bekletip soğuk servis yapın.

