



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARPUZ PASTASI

1 adet orta boy karpuz
1 su bardağı ahududu
1/2 su bardağı yaban mersini
1 su bardağı file badem
Kreması için:
2 paket toz krem şanti
3 çay bardağı soğuk süt

Bol suda yıkadığınız karpuzu, alt ve üst kısmından kesin. Küp halini alan karpuzu rahatça şekil verebileceğiniz bir zemine dik olarak oturtun.

Karpuz kabuğuna taktırdığınız keskin bir bıçağı, aşağı doğru hareket ettirip karpuz kabuklarını bu şekilde soyun. Bıçağı şekil verip onu esnetecek olan sizsiniz, bunu unutmayın.

Küçük bir bıçak yardımıyla kalan beyaz kısımları alıp son rötuşları yapın.

Kabukları tamamen soyulmuş karpuzdan oluşan pasta tabanı daha doğrusu kütleniz hazır. İki katlı pastalar hazırlamak için onu bölebilir, kalıp yardımıyla şekil verebilir ya da bütün olarak kullanabilirsiniz.

Pastanın kreması için; toz krem şantiyi soğuk süt ilavesiyle mikserle çırpın. Köpürüp yoğun bir kıvam alan şantiyi derin dondurucuda bekletin.

Servis tabağına aldığınız karpuzun fazla suyunu kağıt havlu yardımıyla alın.

Derin dondurucudan çıkardığınız kremayla karpuzun üzerini hızlıca kaplayın. Yan kısımlarını düz bir spatula yardımıyla düzeltin. Karpuzun gözükmemesine özen gösterin.

Pastanın üzerini yaban mersini ve ahududu taneleriyle süsleyin. Yan kısımlarını badem kırıkları ya da file badem parçalarıyla kaplayın.

Buzdolabında 6-8 saat kadar soğuttuğunuz karpuz pastayı, dilimledikten sonra paylaşın.

Not: Kabuklarını dikkatlice kestiğiniz karpuzu iki kat halinde kesip araya krema sürerek iki katlı bir pasta da hazırlayabilirsiniz. Bu durumda buzdolabında bekletme süresini uzatmayın yeter. Ahududu ve yaban mersini yerine arzu ettiğiniz meyveleri süslemede kullanabilir, file badem yerine file fındık ya da pasta süsü kullanmayı tercih edebilirsiniz.

