



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY NESCAFELİ PASTA

- 1 Adet pastapan
- 1 Adet pasta kreması
- Keki ıslatmak için
- 1 bardak soğuk süt veya soğuk nescafe
- İsteğe bağılı süsleme malzemeleri

İlk olarak pasta panı enlemesine iki parçaya bölün. (Hazır panlar genelde bölünmüş oluyor.)

Pasta kremasını süt yada suyla mutfak robotunda hazırlayın. Yarım bardak soğuk süt veya kahve ile panın alt parçasının iç tarafını ıslatın.

Ardından ıslattığınız yüzeye kremanın yarısını uygulayın.

Panın üst kısmını kapatın.

Kalan yarım bardak süt veya kahve ile panın üst yüzeyini ıslatın.

Ardından kalan kremayı üst yüzeye uygulayın.

Son olarak isteğe göre süsleyip buzdolabında servise kadar soğutun.

Not: Pasta kremasının aroması isteğe bağılıdır ve krema için kutusunda yazan süt veya su miktarı kremaya göre değişebilir.

