



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY ŞEFTALİLİ PASTA

- 1 adet kakaolu pasta
- 2 Paket krem şanti
- 2 Su Bardağı soğuk süt
- 1 Su Bardağı şeftali suyu
- 5 Adet Şeftali
- 125 gr margarin

Toz kremşantimizi süt ve sana klasik yağ ile kabarana kadar güzelce çırpıyoruz.Buzdolabına atıyoruz yarım saat kadar bekletiyoruz.Pastabanızın bir tanesini alta koyup şeftali suyunun yarısı ile ıslatıyoruz.Arasına kremşantimizin yarısını sürüp kúp kúp doğradığımız şeftalilerimizin de yarısını koyuyoruz.Diğer pastabanızı üste koyup kalan şeftali suyu ile ıslatıyoruz.

Kalan kremşanti ile pastamızın her yerini güzelce kaplıyoruz.En üstünü kalan şeftalilerimizle süsleyip buzdolabında 2 saat kadar dinlendirdikten sonra servis edebiliriz.

