



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAR TANELİ YAŞ PASTA

Nazan Karakaş

- 1 paket hazır pandispanya
- 1 paket vanilyalı pasta kreması
- 2 paket krem şanti
- 3 bardak süt
- 1 kase nar taneleri

Kremayı 1 bardak süt ile pişirelim, pandispanyanın arasına sürelim. Kremşantiyi süt ile iyice çırpıp pastanın tamamını kaplıyalım, üstüne nar tanelerini dizip afiyet ile yiyelim.

