



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YILAN PASTA VE KIPKIRMIZI MEYVESUYU

1 adet hazır pasta keki
1 su bardağı Pınar krema
Yarım çay bardağı fıstık ezmesi
10-15 adet çilek
Yarım çay bardağı damla çikolata
3-4 yaprak nane
Meyve suyu için:
Karpuz, dondurulmuş frambuaz ve çilek

Keki "S" şeklinde kesin, aynı kekten yaklaşık dört adet yılan yapabilirsiniz. Fıstık ezmesini, iki yemek kaşığı krema ile karıştırıp kekin ilk katına sürün. Üç dilimlenmiş çilekleri dizin. Kekin üst bölümünün içine gelecek kısmına da fıstık ezmesinden sürüp kapatın ki yapışsın. Kalan kremayı bir çay kaşığı pudra şekeri ile mikserden geçirerek köpük haline getirin. Pastanın üzerine sürün. Çilekleri dizin. Yılanın kafası için bir adet çilek, dili için nane ve gözleri için damla çikolata kullanın. Çileğin ön kısmını hafifçe kesip içerisine nane yaprağından kesilmiş dili yerleştirin. Çikolata parçaları serpiştirin. Pastaya eşlik eden kıpkırmızı meyve suyunu hazırlamak için ise karpuz, dondurulmuş frambuaz ve çileği mikserden geçirin.

