

Karpuz Pasta

Malzemeler

1 adet karpuz

Krema malzemeleri:

2 kutu hindistan cevizi sutu (marketlerde bulmak mumkun)

1 tatli kasigi vanilya ozutu

1 corba kasigi dolusu bal

1 su bardagina yakin badem/findik veya hindistan cevizi rendesi

Uzerini suslemek icin: Yaz meyveleri

Yapilisi

Hindistan cevizi sutlerinin en azindan 6 saat boyunca buzdolabinda kaldigindan emin olun. Cunku kremasinin sutunden ayrilmasi lazim. Kremasi, kutunun ust tarafinda kaliyor. Kutuyu acin ve bu kremayi bir kaseye bosaltin. (Ipucu: Isterseniz dibinden de deleyebilirsiniz. O zaman da sutlu kısmi asagidan akacaktır, kutuda kremasi kalacaktır. Kalan sutu smoothie'lerinize ekleyerek guzel guzel degerlendirebilirsiniz.) Kremanın icine, vanilya ve balı koyup, biraz kopurene kadar mikserle karistirin. Kaplayana kadar buzdolabına koyun.

Kremanın tadını en son kontrol edin. Eger daha tatlı isterseniz, icine biraz daha tatlandırıcı iceriklerden ekleyebilirsiniz. Karpuzun bas ve alt kısmını bıçakla kesin. Silindir seklinde bir parça cikarmak icin, kabuklarını da yavaş yavaş kesin. Oyle bir parça olusturmalısınız ki, aynen pastanın yuvarlak govdesi gibi olsun. Pastayı keserken sulanmaması icin, kremasını surmeden once dilimlememiz gerekiyor. Karpuzu esit 8 dilim halinde kesin.

Kremayı surmeden önce karpuzun yuzeyindeki suyu, bir mutfak havlusu ile emdirin. Kremayı sulandırmaması lazim. Hem de karpuzun kremayı emebilmesi lazim.

Kremayı, karpuzun ust yuzeyine ve cevresine bol bol surun. Kremanın üzerini, biraz kavurup, mutfak robotunda parçaladığınız findik/bademlerle kaplayın. En üstünü de, dilediğiniz gibi taze meyvelerle süsleyebilirsiniz.