



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAR PESTİLİ

3 adet orta boy nar
4 çorba kaşığı tozşeker
5-6 damla limon suyu
3 çorba kaşığı buğday nişastası
Yarım su bardağı su

Kabuğunu soyduğunuz nar tanelerini blenderden geçirin. Süzerek tencereye aktarın. Şekeri ve limon suyunu ilave edip, mum alevinde pişmeye bırakın. (Dikkat: Benim ocağım gazlı olduğu için, en düşük ayarı diğer ocaklara nazaran daha kısık, siz de ocağınızı mum alevi kadar kısık hale getirmelisiniz. Bir süre sonra kaynamaya başlıyor ufak ufak. Pişmesi tam bir saat sürüyor.)

Ancak malzemenin kaynamaya başladığı anı gözlemleyin ve kaynadığı an, yarım su bardağı suyun içinde erittiğiniz üç çorba kaşığı nişastayı ekleyin. 1 saatin sonunda narlı karışım iyice suyunu çekiyor, toparlanıyor ve kaşığa geliyor. Fırınınızı en kısık ayara getirip, karışımı yağlı kağıt serili tepsiye aktarın. Bu kez çok da ince tabaka halinde yaymamıza gerek yok, zaten pişerken o yayılıp inceliyor. Kurumaması için aldığınız önlemleri burada da uygulayın. 1 saatin sonunda pestil pişmiş oluyor.

Not: Sakın fırında bırakmayın pestillerinizi; pişer pişmez fırından çıkartıp soğumaya bırakın!

