



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAR ÇANAKLARI

- 2 çorba kaşığı tozşeker
- 1 adet yumurtanın akı
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı kakao
- 1 su bardağı çiğ krema
- 4 çorba kaşığı labne peyniri
- 4 çorba kaşığı tozşeker
- 5 çorba kaşığı nar tanesi
- 1 çorba kaşığı oda sıcaklığında bekletilmiş margarin

Çanakları hazırlamak için, margarini tozşekerle çırpın. Üzerine yumurta akı ile elenmiş un ve kakao ekleyin. Karışımı yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine kaşıkla daireler şeklinde yayın. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 8 dakika pişirin. Hamurlar fırından çıkar çıkmaz, çanak şeklini vermek için, ters çevirdiğiniz bardakların üzerine koyun. Elinizle hafifçe bastırıp şekillendirin ve soğumaya bırakın. Diğer taraftan kremayı çırpıp labne peyniri ve tozşekerle karıştırın. Soğuyan çanakları servis kabına alın. İçlerine krema koyun. Nar taneleri ile süsleyip servis yapın.