



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NARLI KALP PASTA

1 adet nar
1 paket 80 gram bitter çikolata
2 çorba kaşığı şekerli krema
2 adet yumurta
Yarım su bardağı tozşeker
100 gr margarin
1 su bardağı un
1 paket vanilya
1 kahve kaşığı kabartma tozu
Krema için:
1 paket kaymak
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı süzme yoğurt
3-4 çorba kaşığı pudraşekeri
1 kahve kaşığı vanilya
Yarım olgun mango
Keki ıslatmak için Nar şerbeti

Çikolatayı krema ile birlikte benmari usulü eritin. Yumurtaların akını ve sarısını ayırın. Sarıları tozşeker ve sana margarinle iyice çırpın. Un, vanilya ve kabartma tozunu ekleyin. Üzerine eritilmiş çikolatayı katıp karıştırın. Yumurta akını ayrı bir yerde kar haline gelinceye dek çırpın. Metal bir kaşıkla kek karışımına ilave edin. Kalp şeklindeki bir kalıbı yağlayıp, hazırladığınız karışımı kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında bir kürdanla kontrol ederek (keke bir kürdan batırın, temiz çıkıyorsa pişmiş demektir) yaklaşık 40 dakika pişirin. Krema için kaymağı sütle çırpın. Üzerine süzme yoğurt, pudraşekeri ve vanilya ilave edin. Pişen keki nar şerbeti ile ıslatın. Servis tabağına alıp üzerine krema sürün. Nar taneleri ve mango dilimleri ile süsleyerek servis yapın.

