



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NARLI KUP

Kreması için:

1 litre süt

15 yemek kaşığı toz şeker

1 çay bardağı un

1 poşet kremşanti

2 yemek kaşığı margarin

Pelte için:

2 su bardağı nar suyu

2 su bardağı su

5 yemek kaşığı mısır nişastası

6 yemek kaşığı toz şeker

Süslemek için:

Nar taneleri ve taze nane yaprakları

Krema için bir tencerede un, süt ve toz şekeri sürekli karıştırarak pişirin. Ocaktan alınca margarini ekleyip mikserle çırpın. Krem şantiyi ekleyin ve çırpıma devam edin. Pelte için, nişasta ve toz şekeri bir kapta karıştırın. Nar suyu, su ve nişastalı karışımı ekleyip tencerede sürekli karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin. Soğumadan cam kaselele kat kat aktarın. Soğuyunca nar taneleri ve nane yaprağıyla süsleyip servis yapın.
