



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARLI PANKEK

1 adet nar
60 gram (1 kahve fincanı + 1 çorba kaşığı) un
60 gram (4 çorba kaşığı) tozşeker
60 gram (4 çorba kaşığı) süt
60 gram (4 çorba kaşığı) tereyağı
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt

Un, 4 çorba kaşığı tozşeker, 4 çorba kaşığı süt ve tereyağını çirpin. Hamur haline getirin. Büyükçe bir tepsiyi yağlayın. Bir kaşık yardımıyla hamurdan parçalar alın ve tepsiye atın (12 parça olmalı). Önceden ısıtılmış 190 dereceli fırında 4-5 dakika kadar pişirin. Çıkarıp, hamurları spatula ile yerlerinden oynatıp, soğutun. 1 paket krem şantiyi, 1 su bardağı süt ile çirpin. Narın 1/4'ünün suyunu çıkarın. 2 çorba kaşığı krem şantiye bu suyu karıştırın. Pişirdiğiniz ince keklerden birine krem şanti sürün ve üzerine bir kek daha koyun. Ona da narlı krem şanti sürün ve bir kek daha koyun. Krem şanti sürüp, bir kek daha koyarak üzerine nar taneleri yerleştirin. Diğer keklerle de aynı işlemi uygulayarak servis yapın.

[ML® Vişneli Pankek için tıklayın](#)

