



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NARLI POFUDUK KEK

Yarım fincan nar suyu
1 fincan eritilmiş margarin
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1/3 fincan toz şeker
1 paket vanilya
Üzerine:
1 çay bardağı pudra şekeri
2 fincan un

Margarini ve toz şekerini çırpın. Nar suyu ekleyip karıştırmaya devam edin. Tanelenmiş nar, yumurta, un, kabartma tozu, vanilya ilave edip elinizle karıştırın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40 dakika pişirin. Üzerine pudra şekeri serpip ılık servis ediniz.

