



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NARLI PUDİNGLİ CRUMBLE

2 paket Pakmaya Narlı Puding
5 su bardağı (1 litre) süt
1 yemek kaşığı nar tanesi
1 çay bardağı (100 ml) Pakmaya ŞefKrema
Crumble hamuru için:
1 su bardağı tepelme (125 g) un
70 gr tereyağı (soğuk)
50 gr toz şeker
Bir tutam tuz

Crumble hamuru için unu, şekerini ve tuzu çukur bir kaptaki harmanlayın. Buzdolabından yeni çıkardığınız soğuk tereyağını da fındık büyüklüğünde parçalar halinde kesip unlu karışıma ekleyin. Parmak uçlarınızla hafif hafif oarak deniz kumu kıvamına getirin.

Hazırladığınız crumble hamurunu yağlı kağıt serili fırın tepsinine serpin. 190 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin.

Tencereye Pakmaya Narlı Pudingi ve sütü dökün. Orta ateşte, sürekli karıştırarak kaynayanaya kadar pişirin. Kaynayınca ateşi kısın, birkaç dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın. İlinınca Pakmaya ŞefKrema ekleyin. İyice çirpin.

Pişirdiğiniz narlı pudingi dikdörtgen bir servis kabına dökün. Üzerine nar tanelerini serpin, pişirdiğiniz crumble hamurunu dökün. Oda ısısında soğuduktan sonra buzdolabına aktarın. 1 saat sonra servis yapabilirsiniz.

