



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARLI SUFLE

<https://www.sabah.com.tr>

2 adet nar
2 adet yumurtanın akı
1 ay bardağı tozşeker
1 ay bardağı krema
2 orba kaşığı un

Narları ikiye bölün. İlerini çıkarıp, daha sonra kullanılmak üzere kenara alın. Ayrı bir yerde yumurta aklarını çırpın. Toz şeker ekleyip karıştırın. Başka bir kaptaki krema ile unu karıştırıp, yumurtalı karışıma ilave edin. Tanelenmiş nar ekleyip, nar kabuklarının ilerine pay edin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin. Daha sonra sıcak olarak servis yapın.

