



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NARLI SÜRPRİZ

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

2 paket kepekli bisküvi  
120 gram tereyağı  
3 adet yumurta  
Yarım su bardağı toz şeker  
200 gram mascarpone peyniri  
Yarım kutu (100 ml) krema  
1 paket vanilya  
Yarım su bardağı hindistancevizi  
Krema için:  
1 paket krem şanti  
1 su bardağı süt  
1 çorba kaşığı süzme yoğurt  
Nar şerbeti için:  
4 adet nar  
4-5 çorba kaşığı toz şeker

Kepekli bisküviyi robottan geçirip un haline getirin. Tereyağını eritip bisküviye ilave edin. Silikon muffin kalıplarını hafifçe yağlayın. Bisküvili harçla kalıpların taban ve yanlarını kaplayın. Bu şekilde buzluğa koyup yarım saat dinlendirin. Dolaptan alıp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika fırınlayın. Yumurtaların akını ve sarısını ayırın. Sarıları bir kaba alıp üzerine toz şeker, mascarpone peyniri, krema, vanilya ve hindistancevizi ilave edip çırpın. Yumurta aklarını ayrı bir kaba alıp kar haline gelene dek çırpın. Daha sonra yumurta sarılı karışıma ilave edin. Hazırladığınız karışımı 15 dakika fırında tuttuğunuz muffinlerin üzerine pay edin. Yeniden fırına koyup 25-30 dakika daha pişirin. Fırından alıp soğutun. Kalıplardan çıkarıp servis tabağına alın. Diğer taraftan krem şantiyi sütle çırpıp, üzerine yoğurt ilave edin. Narlardan 3 adedinin suyunu sıkıp, küçük bir tencereye alın. Üzerine toz şeker ilave edin. Ocağa oturtup yarım saat kaynatın. Kalan narı tanelerine ayırın ve kaynayan şerbete atın. 1-2 dakika daha pişirip ocaktan alın. Soğumaya bırakın. Krema ve şerbeti muffinlere pay edip servis yapın.

