



NARLI YOĞURTLU PUDİNG

- 2 adet nar
- 2 su bardağı su
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çorba kaşığı toz jelatin
- 2 çorba kaşığı soğuk su
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 çay bardağı pudra şekeri

Su ve toz şekeri tencereye alıp kaynatın. Ayrı bir yerde jelatini soğuk suda açıp, tencereye ilave edin. Karıştırıp ocaktan alın ve ılınmaya bırakın. Tanelenmiş narı kurlara pay edin. Üzerlerine jelatinli suyu ekleyin. Yoğurt ve pudra şekeri ilave edin. Dilediğiniz şekilde süsleyip servis yapın.

