

Nar Taneli Narli Pasta

Malzemeler

4 adet yumurta
1,5 bardak Toz Seker
Margarin (yarim paketten az)
1 su bardagi Sut
1 kabartma tozu
1 vanilya
3 su bardagi un
1 cay kasiginin ucuyla pembe gida boyasi
Kremasi Icin
1 pk.Vanilyali Pasta Kremasi
1 Bardak Soguk Sut
Ici Icin
2 adet Nar
1 adet Muz

Yapilisi

4 yumurtayi mikserde 2 dakika cirpiyoruz.Icine sekeri ilave edip karistirmaya devam ediyoruz. margarinimizi tavada eritip sogutup karisima ilave edip,un ve kabartma tozu haric diger malzemeleride katiyoruz.En son unla Kabartma tozu katip kekimizi 190 derecelik firinda 35-40 dakika kadar pisiriniz.

*1 paket hazır pasta Kremasini arkasindaki tarife gore Sutle mikserde cirpip,hazirliyoruz. Pisen Kekimizi,Sogutup 2 ye kesiyoruz.((Kekin icinden biraz uzerine ve kenarina suslemek icin ayiriyoruz.))Icine kremanin yarisini surup,1 adet nar tanelerini ve 1 adet muz diziyoruz.Keki Kapatip uzerine kalan kremayla kaplayip,ufaladigimiz kek parcalariyla ve nar taneleriyle tekrar susleme yapiyoruz...AFIYET OLSUN