

Narli Tart

Malzemeler

2 adet nar

35 adet biskuvi

3 yemek kasigi margarin

2 cay kasigi tarcin

1 yemek kasigi bugday nisastasi

6 yemek kasigi toz seker

Yapilisi

Biskuvileri blenderda un haline gelene kadar ezelim.

Eritilmis margarin ve tarcinla karistiralim.

3-4 dakika bekletip guzelce yoguralim.

Tart kalibina kenarlarindan yukselterek yayalim.

Buzdolabinda bekletelim.

Muhallebi icin; narlari ayiklayalim.

Tartin ustunu suslemek icin birazini ayiralim.

Kalan nari ezip suyunu cikaralim.

Nar suyu 1 bardak olmalı.

Tencereye 1 bardak su, nisasta, nar suyu ve seker koyup bir tasim kaynatalim.

Ilimasi icin 5 dakika bekletelim.

Muhallebiyi tartin uzerine yayalim.

Narlarla susleyelim.

Buzdolabinda 2 saat beklettikten sonra servise hazir.

ellerimize saglik