



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA COBBLER

Arman Kırım

Meyve bazı için:

- 1 bardak şeker
- 2 çorba kaşığı un veya mısır nişastası
- 5 yeşil elma, soyulup ayıklanıp irice küpler halinde doğranmış
- 2 tatlı kaşığı tarçın
- 1 limon kabuğu rendesi
- 1 çorba kaşığı limon Suyu
- Üst hamuru için
- 2 bardak beyaz un
- 1/4 bardak + 1 çorba kaşığı toz şeker
- 2 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 8 çorba kaşığı (200gr.) tereyağı
- 3/4 bardak taze krema

1/2 tatlı kaşığı tarçın

Fırınınızı 170 dereceye ısıtın, kestiğiniz elmaların sığabileceği büyüklüte bir fırın kabını tereyağıyla yağlayın. 2. Büyük bir kâsedede elmaları, limon rendesi ve suyunu, tarçını, unu karıştırıp bunları fırın kabına boşaltın. Üstü hamurunu yapmak için büyük bir kasede un, 1/4 bardak şekerle kabartma tozunu karıştırın. Küçük parçalara kesilmiş tereyağını karışıma ekleyin ve bir çatalla eze eze unlu tereyağını birbirine yedirip ekmek kırıntısı görünümünde bir karışım elde edin. Mutfak robotunda unlu karışımla tereyağını birlikte çekerek de benzer bir karışım elde edebilirsiniz. Şimdi de kremayı ekleyip çatalla karıştırarak yumuşak ama dağınık bir hamur elde edin. Bu hamurdan çorba kaşığıyla kaşık kaşık olup, neredeyse elmaların üstlerini tamamen örtecek şekilde yan yana koyun. Bir kaşık şekerle tarçını karıştırıp hamurun üzerine serpiştirin. Fırında yaklaşık 45 dakika ya da hamur kızana dek pişirin ve pişince dışarı alıp on dakika dinlendirin. Sıcak olarak, yanında bir top vanilyalı dondurma ve kremayla birlikte tatlı olarak servis edin.