



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA CRUMBLE

<https://migros.com.tr>

300 gr. un
150 gr. toz şeker
200 gr. tereyağı
5 adet elma
3 yemek kaşığı kuru üzüm
Tarçın
1 paket vanilin

1. Derin bir kaseye 300 gr unu koyun.
2. Üzerine toz şeker ve bir tutam tarçını da ekleyin.
3. Ardından tereyağını da karışımınıza ilave edin ve yoğurun.
4. Kabuklarını soyduğunuz elmaları küp küp doğrayın ve geniş bir kaseye koyun.
5. Kuru üzümü ve 1 tatlı kaşığı tarçını elmaların üzerine ilave edin ve karıştırın.
6. Un, şeker ve tereyağı karışımınıza 1 paket vanilini ekleyin.
7. Fırın kabına elma karışımınızı yerleştirin.
8. Üzerine un, şeker, tereyağı karışımınızı ilave edin.
9. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırına yerleştirin.
10. 15 dakika kadar pişirin. Tatlınız servise hazır.
11. Dilerseniz dondurma ile servis edebilirsiniz.

