



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDULU CRUMBLE

<https://www.droetker.com.tr>

500 g ahududu
75 g oda sıcaklığında tereyağı
1 çay bardağı toz şeker
1 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Vanilya
1,5 çay bardağı un
150 g Dr. Oetker Vitalis Sütü-Bitter Çikolatalı Çıtır Müsli
Kalıp:
8 cm çapında ve 2 cm yüksekliğinde pişirme kalıbı

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Ahududuyu karıştırma kabına alın. Üzerine tereyağı, toz şeker, vanilya aroması ve unu ilave edin. Kaşık ile meyveleri fazla ezmeden iyice karıştırın. Müsliyi ekleyin ve yavaşça karıştırın. Hazırladığınız karışımı kalıplara paylaşın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra arzuya göre dondurma ile servis yapın.

