



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI CRUMBLE

5 adet elma
1 tatlı kaşığı tarçın
1 + 1/4 su bardağı şeker
1 + 3/4 su bardağı un
120 g tereyağı (eritilmeyecek)

Kabuklarını küp şeklinde doğradığımız elmaları toz şekerin yarısı ile birlikte kısık ateşte pişirelim.
Hafif yumuşadıklarında ateşten alıp tarçına bulayarak bir fırın kabına boşaltalım.
Tereyağı, geri kalan şeker ve unu elimizle karıştırıp, ekmek ufağı görünümünde bir hamur elde edelim.
Hamuru elmaların üzerine yayıp 180 °C'ye önceden ısıttığımız fırında kızarıncaya kadar pişirelim.
Crumble piştikten sonra hafif ılıkken dondurmaya servis edilebilir.