



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

APPLE CRUMBLE

Emine Beder

MALZEMELER

5 İRİ BOY ELMA (EKŞİ ELMA TERCİH EDİLİR)
1/2 SU BARDAĞI FINDIK VEYA CEVİZ (İRİ DÖVÜLMÜŞ)
1/2 SU BARDAĞI ESMER ŞEKER
1 SU BARDAĞI YULAF GEVREĞİ
2 ÇORBA KAŞIĞI BAL (ARZUYA GÖRE)
1/4 LİMON SUYU
2 ÇORBA KAŞIĞI TEREYAĞI
1/2 SU BARDAĞI KURU ÜZÜM
1 ÇORBA KAŞIĞI TARÇIN

Elmaların kabuklarını soyup 4'e keserek çekirdek yataklarını çıkaralım. Üzerlerine şeker serpelim ve limon suyu gezdirerek harmanlıyalım. Bir fırın kabını margarinle yağlayıp; üzerine hafifçe un serpelim. Elma dilimlerini firm kabına yayım. Üzerlerine fındık ve kuru üzümle serpelim. Tarçın serpelim. Arzuya göre balı kaşığın ucu ile elmaların üzerine gezdirelim. Tereyağını eritip, yulaf gevreğinin üzerine gezdirerek harmanlıyalım ve elmaların üzerine yayalım. Isıtılmış 200° ısıllı fırında 20-25 dakika elmalar yumuşayana dek pişirelim. Fırından alıp soğutarak arzuya göre dondurma ile servis yapalım.

NOT: Elmalar ekşi değilse biraz daha fazla limon suyu ilave edin. Elma yerine armut, kayısı gibi meyvelerle yapılabilir.