



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI CRUMBLE

<http://www.hurriyet.com.tr>

500 gram toz şeker
1 litre su
¼ limon
1 adet yıldız anason
Bir tutam tarçın
4 adet ayva
Crumble için:
75 gram file badem
40 gram file fıstık
85 gram kepekli un
150 gram un
100 gram esmer toz şeker
100 gram tereyağı
1 adet yumurta
40 gram yulaf

Toz şeker ve suyu bir sos tenceresine alın. Şeker tamamen eriyene kadar kaynatın. Limon suyu, yıldız anason ve tarçını ekleyip altını kısın. Kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardığınız ayvaları küp küp doğrayıp kaynayan şerbete ekleyin. Ayvaları yumuşayıp şerbeti çekene kadar pişirip ocaktan alın. Ilınınca buzdolabına alın. Crumble için file badem, file fıstık ve unları geniş bir karıştırma kabında harmanlayın. Toz şekeri, tereyağını ve yumurtayı ilave edip bir mikser yardımıyla çırpın. Yulafı ekleyip bir tahta kaşık yardımıyla karıştırın. Fırına dayanıklı servis kaplarını tereyağı ile yağlayın. Kapların 3/4'ünü ayvalı harç ile doldurun. Üzerine crumble karışımından yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Üzerine pudra şekeri serpip ılık servis yapın.

