



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI CRUMBLE

Ayvalı Meyve Karışımı İçin:

3 adet orta boy ayva

100 gram esmer şeker

100 ml taze sıkılmış portakal suyu

2 yemek kaşığı kuru üzüm

1/2 tatlı kaşığı tarçın

Hamuru İçin:

120 gram tereyağı

80 gram esmer şeker

120 gram un

60 gram öğütülmüş yulaf

1 damla vanilya esansı

Servisi İçin:

4 top vanilyalı dondurma (arzuya göre)

Öncelikle kabuklarını soyduğunuz ayvaları küp şeklinde doğrayın.

Kuru üzümün sap kısımlarını ayıklayın.

Küçük bir sos tenceresine, esmer şeker ve taze sıkılmış portakal suyunu alın.

Şeker taneleri eriyene kadar karıştırma işlemi sürdürün.

Ayva küpleri ve kuru üzüm tanelerini ekleyin.

Tarçın ekleyip ayva küpleri yumuşayana kadar pişirin.

Böylelikle ayvalı meyve karışımını hazırladınız.

Crumble hamurunu hazırlamak için ise un, esmer şeker, öğütülmüş yulaf ve vanilya esansını mutfak robotuna alarak, karıştırma işlemi başlatın.

Ardından küp şeklinde kesilmiş soğuk tereyağı katıp tüm malzemeyi ufalanacak kıvama gelene kadar karıştırmaya devam edin.

Hamur küçük topaklar halini aldığı anda karıştırma işlemi tamamlanmış demektir.

Önceden hazırladığınız meyveli karışımı ısıya dayanıklı fırın kaplarına paylaşın. Üzerlerini hamur parçacıklarıyla kaplayıp önceden ısıtılmış 200 derece fırında 15-20 dakika kadar fırınlayın.

Fırından çıkan sıcak tatlıyı, arzuya göre çırpılmış krema ya da bir top dondurma eşliğinde paylaşın.

Not: Crumble hamuru yapımında küp şeklinde kesildikten sonra soğuttuğunuz tereyağı kullanmaya özen gösterin. Hazırladığınız hamur, küçük topaklar halini aldığı anda karıştırma işlemi sonlandırın. Ayvanın yanı sıra elma kullanabilir, meyve karışımına ceviz içi ekleyebilirsiniz. Kullanacağınız esmer şeker miktarını yarıya indirip toz şeker ilavesiyle tamamlayabilirsiniz. Krema ya da bir top vanilyalı dondurma eşliğinde servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:156138 • adı:Ayvalı Crumble • gönderen:Cumartesi • indirme tarihi:12.05.2025 - 13:51