



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ KAZANDİBİLİ CRUMBLE

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

Hamur:

2 su bardağı un
100 g oda sıcaklığında tereyağı
1 çay bardağı toz şeker
1 yumurta sarısı
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
2 yemek kaşığı su
0,5 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem
2 yemek kaşığı toz şeker
0,5 çay kaşığı toz tarçın
1 limon kabuğu rendesi

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Kazandibi
3 su bardağı süt
1 su bardağı böğürtlen

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 20 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Turbo pişirme: 160°C

Alt-üst pişirme: 170°C

Unu bir çırpma kabına eleyin. Üzerine tereyağı, toz şeker, yumurta sarısı ve şekerli vanilini ilave edin. Mikserin çırpıcı uçları ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Hazırladığınız hamurdan 1 su bardağı ayırın. Kalan hamura 2 yemek kaşığı su ekleyip yoğurun. Hamuru kalıba alın ve eliniz ile bastırarak yayın. Çatal ile bir çok yerinden delin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın ve fırını kapatmayın.

3 su bardağı sütü bir tencereye alın ve üzerine kazandibi poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak 15 dakika soğutun.

Ayırdığınız 1 su bardağı hamuru bir çırpma kabına alın. Üzerine badem, toz şeker, tarçın ve limon kabuğu rendesini ilave edin. Parmaklarınız ile ezmeden karıştırarak granül haline getirin.

Soğuyan kazandibini karıştırıp kalıptaki tabanın üzerine boşaltın ve yayın. Üzerine böğürtlenleri sıralayın, hazırladığınız granülleri serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1 saat bekletin.

Tatlıyı kalıptan çıkarın ve servis tabağına alın. Dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169774 • adı:Böğürtlenli Kazandibili Crumble • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 00:25