



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ CRUMBLE

Çilekli Karışım için:

Çilek (400-500g)

1 Adet Limonun Suyu

1 Yemek Kaşığı Esmer Şeker

1 Yemek Kaşığı Tereyağı (15g)

Crumble için:

1/2 Çay Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (30g)

1 Çay Bardağı Esmer Toz Şeker (80g)

1 Su Bardağı Buğday Unu (100g)

Tereyağı (80g) (soğuk, küp küp kesilmiş)

1 Çay Bardağı Toz veya İnce Çekilmiş Fındık

1 Paket Pakmaya Şekerli Vanilin

Servis için:

1 Paket Pakmaya Krem Şanti

1 Su Bardağı Soğuk Süt (200ml)

Fırını önceden 180oC ayarlayın ve ısıtın.

Buğday unu ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni birlikte eleyerek bir karıştırma kabına alın. Üzerine tereyağını ekleyerek parmak uçlarınızla, tereyağı tamamen eriyip karışmaya dek birbirine yedirin.

Diğer malzemeleri de karışıma ekleyip iri taneli kırıntılar elde edeceğiniz şekilde yedirin.

Çilekleri yıkadıktan sonra küp küp doğrayın.

Bir karıştırma kabında çilek, limon suyu, esmer şeker ve tereyağını karıştırın.

Hafifçe yağladığınız yuvarlak, cam veya ısıya dayanıklı bir fırın kabına, önce çilekli karışımı, üzerine de kırıntıları tamamen kaplayacak şekilde ekleyin.

Önceden 180oC ısıtılmış fırında üst kısım altın rengi kahverengileşinceye kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

Pakmaya Krem Şanti'yi, 1 su bardağı soğuk sütle çırparak hazırlayın.

Çilekli krumbılı yanında veya üzerinde Pakmaya Krem Şanti ile sıcak servis yapın.

