



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ CRUMBLE

Tabanı için:

350 gram çilek

1 yemek kaşığı şeker

1 yemek kaşığı un

Yarım limonun suyu

Üst için:

2/3 su bardağı un

1/3 su bardağı şeker

60 gram tereyağı

1 tutam tuz

Çilekleri yıkayıp ayıklayın ve fırın kabının tabanına dizin.

Şeker, un ve limon suyunu da ekleyip iyice karıştırın.

Derin bir kaseye şekeri, unu, tuzu ve dondurulmuş tereyağını koyup tereyağını çok fazla eritmeden parmak uçlarınızla karıştırın.

Elde ettiğiniz topak topak hamuru çileklerin üzerine yayın.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın ve crumble'i fırına verin.

25-30 dakika kadar pişirdiğiniz tatlıyı tabaklara bölüştürüp vanilyalı dondurmaya servis edin.

