



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ CRUMBLE

500 gram çilek
100 gram badem
5 çorba kaşığı tozşeker
120 gram küp doğranmış soğuk tereyağı
200 gram un
1 tatlı kaşığı mısır nişastası
Yarım limonun suyu

Toz şeker, badem, tereyağı ve unu robottan geçirin. Daha sonra buzdolabında 10 dakika dinlendirin. Çilekleri yıkayıp ayıkladıktan sonra dörde bölün. Nişasta ve limon suyu ilave edip harmanlayın. Buzdolabındaki toz şekerli karışımın yarısını fırına dayanıklı orta boy dikdörtgen bir kabın tabanına serpiştirin. Üzerine çilekleri yerleştirip, yeniden toz şekerli karışım serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35 dakika pişirin. Ilık olarak servis yapın.

