



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CRUMBLE NEDİR

Kırambıl, İngiliz ve İrlanda Mutfağı kaynaklı, genelde tatlı olarak kullanılan, aynı miktarda şeker, tereyağı ve unun hızlıca yoğrulmasıyla, meyve ve kremlerin üstüne bir kat uygulanmasıyla, fırından kavr üst kısım ve altında yumuşacık nefis meyvelerle çıkan hızlı ve pratik olduğu kadar uygulandığı her meyveye lezzet veren bir hamur işi türüdür.

En çok siyah böğürtlen, dağ çileği, armut, orman meyveleri, elma ve şeftali ile hazırlanır.

Kırambıl hızlı gelişen misafirliklerin ve daha da önemlisi "canım tatlı bir şey istiyor" sorusunun en hızlı cevabı olacaktır.

Kırambıl karışımına yulaf ezmesi, file badem, fındık gibi malzemeler ekleyerek daha da çıtır bir üst katman yaratabilirsiniz.

Üzerinde dondurma ile çocuklarımıza meyve yedirmenin ve sevdiklerimize farklı bir mevsim lezzeti sunmanın da en güzel yollarından biridir.

Önceden hazırlayıp buzdolabı poşetlerinde dondurabilir, ne zaman canınız isterse çıkarıp evdeki herhangi bir meyvenin veya herhangi bir sütlü tatlının üstünde hızlıca fırına verebilirsiniz.

Elmalı Kırambıl hazırlıyorsanız, kırambıla 1 çay kaşığı tarçın, armutlu tariflerde ise 1 çay kaşığı toz zencefil muhteşem bir aroma verecektir.

Fazla derin olmayan yayvan pişirme kaplarında veya borcamda hazırlarsanız, fazla pişmiş meyvelerle ve pişmemiş kırambılla karşılaşmazsınız. Ve tabiki hazırlarken ellerinizi kullanmanızı öneririz.