



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMA VE ZENCEFİL KOMPOSTOSU

20 g NESFIT® Sade
2 Elma
1 çay kaşığı Taze Rendelenmiş Zencefil
20 g Un
20 g Tereyağı veya Margarin
20 g Şeker
20 g Bütün Fındık

Fırını önceden 210°C'ye ısıtın.

Elmaları soyun ve küçük küpler halinde doğrayın, zencefil ve bir tatlı kaşığı şeker ekleyerek kısık ateşte bir tavada pişirin.

Yaklaşık 10 dakika boyunca meyveler yumuşayana kadar yavaşça karıştırın. Gerekliyse biraz su ekleyin.

Ayrı bir kaba, NESFIT Sade, un, şeker, kavrulmuş fındık ve küçük parçalara ayrılmış tereyağını dökün.

Tanecikli bir karışım elde etmek için parmaklarınızla yoğurun.

Bir tepsiye pişirme kağıdı yerleştirin, karışımı yayın ve 30 dakika pişirin.

Elma ve zencefil kompostosunu küçük kaselere dökün ve üzerine gevrek ve fındık karışımı serpin.

Hala sıcakken keyfini çıkarın.

Not: pişirilmiş hamuru derin dondurucuya koyabilir ve daha sonra istediğiniz zaman kullanabilirsiniz.

