



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI CRUMBLE

Elmalı Karışım için:

1 kg Kırmızı Elma

1 Limonun Suyu

1 Çay Bardağı Esmer Şeker

10 Gram Tereyağı

Crumble için (Kırambıl)

150 Gram Toz şeker veya Esmer Şeker (esmer şeker ince veya rondada çekilmiş olursa daha iyi olur)

150 gram Orta Sertlikte Un (Kek, ekmek için kullanılan, protein seviyesi ortalama olan sade buğday unu)

150 Gram Tereyağı (soğuk ve küp küp kesilmiş) (bıçağınızın arkasıyla kesebilirsiniz)

50 Gram Yulaf Ezmesi

1 ,1.5 Çay Kaşığı Tarçın (İsteğe göre)

Servis için:

Kaymaklı veya Vanilyalı Dondurma

Pakmaya Sade Krem Şanti

Crumble için:

Fırını önceden 180 Derece ısıtın.

Bir karıştırma kabında, tüm malzemeleri parmak uçlarınızla birbirine yedirin. tereyağı tamamen karışınca bırakın. Kolaylık olması için önce un, tereyağı ve şekeri parmak uçlarınızla birbirine yedirip, sonra diğer malzemeleri ekleyebilirsiniz. Unu eleyerek karıştırma kabına alın.

Elmalı Karışım için:

Elmaları yıkadıktan sonra soyun ve küp küp doğrayın.

Bir karıştırma kabında limon suyu ve şekerle karıştırın. Unutmayın ne kadar az şeker o kadar lezzetli. Çok daha az şeker kullanabilirsiniz.

Bir sos tenceresine tereyağını ekleyerek orta ateşte ocağa alın. Elmaları da ekleyerek karıştırarak 5 dakika pişirin.

Ocaktan alın ve yatay ve derin olmayan bir pişirme kabına alın. Üzerine crumbleı ekleyin.

En son derseniz bir tutam daha tarçın veya esmer şeker serpebilirsiniz .

Önceden 180 derece ısıtılmış fırında üst kısım altın rengi kahverengileşinceye kadar yaklaşık 40- 45 dakika pişirin.

Ilık veya sıcak servis edebilirsiniz. Üzerine Pakmaya Krem Şanti veya Kaymaklı Dondurma öneririz.



