



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI CRUMBLE

- 2 adet elma
- 1 adet muz
- 1 tatlı kaşığı üzüm
- 50 gram dövülmüş fındık
- 1 tatlı kaşığı bal
- 2 tatlı kaşığı esmer şeker
- 5 tatlı kaşığı un
- 2 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tarçın

Elmaları küp küp doğrayın ve bir tavada bal ile 6-7 dakika kadar pişirin. İçine üzüm, muz ve tarçını da ilave edip ateşten alın. 5 adet mini fırın kabını çok hafif yağlayın ve içine meyveli karışımı paylaştırın. Ayrı bir hamur kabında tereyağı, esmer şeker, un ve 50 gram dövülmüş fındığı elinizle hafifçe ufalayarak ezmeden karıştırın. (Karışım iri bulgur kıvamında olacak). Daha sonra karışımı fırın kaplarının üzerine eşit şekilde paylaştırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Arzu ederseniz vanilyalı dondurma ile ikram edebilirsiniz.

