



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI CRUMBLE

<https://www.elele.com.tr>

Hamuru için:

30 g yulaf

45 g tam buğday unu

1 çay kaşığı tuz

50 g hindistancevizi yağı

25 g hindistancevizi şekeri

İç dolgusu için:

2-3 adet elma

2 yemek kaşığı hindistancevizi şekeri

50 g pıkan cevizi

1/2 çay kaşığı tarçın

Bir tutam tuz, karanfil ve muskat

Hamurun tüm malzemesini mutfak robotunda karıştırın. İç dolgusu için önce elmaları ince ince dilimleyin.

Üzerine diğer dolgu malzemelerini ekleyip karıştırın. 20 santimetre çapında yuvarlak tart kalıbına önce iç dolgu malzemesini, üzerine de hamuru yayın. 180 derece fırında 45 dakika pişirin.

