



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

APPLE CRUMBLE

Elma Katı İçin:

3 adet orta boy elma

1/2 adet limon suyu

1 yemek kaşığı tarçın

4 yemek kaşığı kuru üzüm

8 damla vanilya özü

4 yemek kaşığı agave şurubu

Hamur Katı İçin:

1 su bardağı tam buğday unu

1/2 su bardağı yulaf kepeği

75 gram tereyağı

1/2 su bardağı ceviz içi

2 yemek kaşığı şekersiz fıstık ezmesi

Öncelikle elmaların kabuklarını soyup eşit büyüklükte küpler halinde doğrayın. Elmaları, yarım limonun suyuyla birlikte bir kaba alın.

Ardından elmaların üzerine kuru üzüm, tarçın, vanilya özü ve agave şurubunu ekleyip, iyice karıştırın.

Hazırladığınız elma karışımını borcam fırın kabının tabanına eşit olacak şekilde yayın.

Hamurlu kat için; Soğuk tereyağını ufak parçalara ayırarak, elenmiş olan tam buğday unu ve yulaf kepeğinin içine katın.

Tereyağları erimeden, hemen ceviz ve fıstık ezmesini de ilave edin.

Ellerinize küçük hamur parçacıkları olacak şekilde ufalayarak malzemeleri karıştırın.

Tatlınızı, önceden ısıtılmış 180 derece fırında, hamur kızarana kadar pişirin.

Ilık olarak servis edin.

Not: Hamur hazırlarken amacınız homojen bir karışım elde etmek değil; aksine parça parça ve irili ufaklı bir karışım elde etmek. Eğer siz işlemleri yaparken tereyağı çok erirse, hamur karışımını 15 dakika kadar buzdolabında bekletmeniz daha iyi olacaktır. Hamur karışımını, parça parça olacak biçimde elmaların üstüne dökün. Dilerseniz vanilyalı dondurma veya ılık krema ile servis edin. Yeşil ve kırmızı elmaları birlikte kullanırsanız, daha aromatik bir tat elde edebilirsiniz.



