



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI CRUMBLE

- 6 adet elma
- 1 yemek kaşığı toz esmer şeker
- 2 yemek kaşığı kuru turna yemişi (cranberry)
- Yarım çay bardağı ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 2 dolu yemek kaşığı soğuk tereyağı
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 4 yemek kaşığı un

Elmaların kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın.

Dikdörtgen fırın kabına elmaları, esmer toz şekerini, tarçını ve cevizi alıp karıştırın.

Kırıntı hamur için Arçelik Resital Doğrayıcı içerisine soğuk tereyağı, şekerini ve unu alın ve kısa kısa karıştırıp bir hamur haline getirin.

Hazırladığınız hamuru fırın kabınızda elmaların üzerine yerleştirin.

Önceden ısıttığınız 180 derecelik Arçelik Ankastre Fırın'da üzeri renk değiştirene kadar ortalama 30 dakika pişirin.

Arçelik Imperium Espresso Kahve Makinesi'nde hazırladığınız kahve eşliğinde servis yapabilirsiniz.

