



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI CRUMBLE

Hamuru için:

300 gr un

150 gr toz şeker

5 gr tarçın

5 gr vanilya

200 g soğuk tereyağı

Harcı için:

5 adet elma

60 gr toz şeker

10 gr toz tarçın

30 gr kuru üzüm

Elmaları yıkayıp, kabuklu veya kabuksuz olarak küp şeklinde doğrayın.

Toz şeker, un, tarçın, üzüm ilave edilerek, fırına girecek 30 cm'lik oval veya yuvarlak bir kaba koyun.

Hamur için; un, şeker, tarçın ve vanilya karıştırılır, soğuk tereyağı ile elde ovuşturarak veya çatalla irili ufaklı top top hamur haline getirin, elmaların üzerine serpilerek tümünü kaplayın.

180 derece önceden ısıtılmış fanlı fırında 45 dakika hamur kızarana kadar pişirin.

