



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI CRUMBLE

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

Elmalı karışım için:

5 adet elma

1 limonun suyu

1 çay bardağı esmer şeker veya toz şeker

1 tatlı kaşığı tarçın

Hamur (crumble) için:

125 gr küp küp doğranmış tereyağı

1.5 su bardağı un

Yarım su bardağı toz şeker

Üzeri için:

2 yemek kaşığı pudra şekeri

Elmaları soyup küp veya yarım ay şeklinde doğrayın. Tavaya alarak üzerine şeker ve tarçını ekleyip kavurun. Şeker ölçüsünü damak tadınıza artırabilir yada azaltabilirsiniz. Hamur için un şeker ve tereyağı ile yoğurup, buzdolabında dinlendirelim. Hamuru küçük küçük koparabilmek için, soğuk ve sert olmalı. Kavrulan elmayı fırın kabına alalım. Üzerine gelişi güzel elinizle kopararak, küçük hamur parçacıklarını yayın. Önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin. İlk sıcaklığı geçince üzerine pudra şekeri serpererek servis edebilirsiniz.

