



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI CRUMBLE

Kek için:

3 adet yeşil elma

120 gr İçim Tereyağı, yumuşamış

100 gr toz şeker

2 adet yumurta

100 gr un, elenmiş

1.5 çay kaşığı kabartma tozu

1 çay kaşığı tarçın

1 çay kaşığı vanilya özütü

Bir tutam tuz

Crumble için:

130 gr un

55 gr esmer şeker

80 gr İçim Tereyağı

½ çay kaşığı tarçın

Bir tutam tuz

50 gr yulaf

Fırını önceden 180 derecede ısıtın. Yuvarlak bir kek kalıbını yağlı kağıt ile kaplayın. Yulaf hariç crumble için hazırladığınız malzemeleri mutfak robotundan geçirin. Karışımı bir kaba alıp yulafı karıştırın. Kek için şeker ve İçim Tereyağı'nı birkaç dakika mikserde çırpın ve krema kıvamına getirin. Yumurtaları teker teker ekleyip çırpmaya devam edin. Karışımı bir kaba alın. Un, tarçın, kabartma tozu ve tuzu karışıma ilave edin ve iyice karıştırın. Vanilya özütünü ekleyin. Karışımı kek kalıbına boşaltıp şekil verin. Elmaları soyup ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkarın. İnce ince dilimleyip kekin üzerine sırayla dizin. Crumble karışımını da elmaların üzerine yayıp önceden ısınmış fırında 35 dakika pişirin. 5 dakika dinlendirdikten sonra kalıptan çıkarın. Dilimleyerek ılık olarak servis edin.

