



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI TAVUKGÖĞSÜ CRUMBLE

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

Crumble:

2,5 - 3 çay bardağı un

1,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

3 yemek kaşığı toz şeker

1 çay bardağı iri kırılmış ceviz

1 limon kabuğu rendesi

75 g oda sıcaklığında tereyağı

Elmalı karışım:

2 adet elma

2 - 3 yemek kaşığı toz şeker

3 yemek kaşığı su

0,5 çay bardağı iri kırılmış ceviz

Tavukgöğsü:

1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü

2,5 su bardağı süt

25 g tereyağı

Kalıp:

Kare kalıp (22x22 cm)

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un, kakao, toz şeker, ceviz, limon kabuğu rendesi ve tereyağını derin bir kaba alın. Parmaklarınız ile ezmeden karıştırarak granül haline getirin. Fırın tepsisine serpererek yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 12 - 15 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Elmaları yıkayıp kabuklarını soyun ve küçük küpler şeklinde kesin. Elma, toz şeker ve suyu bir tencereye alıp orta ateşte arada karıştırarak pişirin. Suyunu tamamen çekince ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Daha sonra cevizleri ekleyin ve karıştırın.

2,5 su bardağı sütü bir tencereye alın ve üzerine tavukgöğsü poşetini boşaltın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, tereyağını ilave edin ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp 5 dakika bekletin.

Pişirdiğiniz granüllerin yarısını kalıbın tabanına yayın. Üzerine hafifçe bastırarak biraz yapışmasını sağlayın.

Üzerine elmalı karışımı yayın ve kaşık ile hafifçe bastırarak düzeltin. Tavukgöğsünü kaşık ile iyice karıştırıp elmalı karışımın üzerine gezdirerek dökün ve yayın. Kalan granülleri üzerine serpin ve hafifçe üzerine bastırın. Buzdolabında 2-3 saat bekletip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169873 • adı:Elmalı Tavukgöğü Crumble • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 01:55