



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMALI VE MUZLU CRUMBLE

Hamuru için:

150 gr un

1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin

1 tutam tuz

1 tutam tarçın

1 tutam kuru zencefil

100 gr tereyağı (küp şeklide kesilmiş ve buzlukta soğutulmuş)

70 gr esmer toz şeker

Dolgu için:

500 gr küp doğranmış elma

50 gr tereyağı (küp kesilmiş)

100 gr toz şeker

2 yemek kaşığı kurutulmuş turna yemişi

100 ml vişne suyu

1 tutam tuz

1 adet çubuk tarçın

1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin

1 tatlı kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası

2 adet dilimlenmiş muz

Crumble hamuru için kuru malzemeleri parmak uçlarınızla karıştırın. En son buz gibi soğuk tereyağını ekleyin. Karışımın hamur olmamasına dikkat ederek deniz kumu gibi bir kıvam elde edene dek karıştırın. Diğer malzemeyi hazırlayana dek yağlı kağıdın üzerine aktarın, buzdolabında bekletin.

Meyveli dolgu için tencereyi ısıtıp elmaları şeker, tarçın, Pakmaya Şekerli Vanilin, bir tutam tuz ve tereyağı ile birlikte karamelize edin. Karamelize olunca vişne suyunu ve kurutulmuş turna yemişlerini ekleyin. Birkaç dakika pişirin. Ocaktan alın, süzüp tekrar ateşin üzerine alın. 1 yemek kaşığı suda inceltilmiş Pakmaya Mısır Nişastası'nı ekleyin. Kıvamını ayarlayın.

Isıya dayanıklı bir kaba önce meyveli karışımından dökün, sonra dilimlenmiş muzları yerleştirin. En son crumble hamurundan serpin.

200 dereceye ayarlı fırında üzeri iyice kızarana kadar 25-30 dakika pişirin. Fırından alın, sıcak veya ılık ılık servis yapın.



