



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI VİŞNELİ CRUMBLE

Hamur için:

1,5 su bardağı un

85 gram oda sıcaklığında tereyağı

50 gram oda sıcaklığında margarin

Yarım tatlı kaşığı tuz

3-4 çorba kaşığı soğuk su

İçi için:

4 adet elma

1 su bardağı dondurulmuş vişne

1 tatlı kaşığı tarçın

1 su bardağından 2 parmak eksik tozşeker

1 çay bardağı dövülmüş ceviz

Yoğurma kabına un, tereyağı, margarin, tuz ve suyu alıp, yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bir parça ayırın. Ayırdığınız hamuru donması için derin dondurucuda 15 dakika tutup, çıkarın. Kalan hamuru, 28 cm çapındaki tart kalıbına, kenarlarını da kaplayacak şekilde elinizle bastırarak yerleştirin.

Kabarmaması için üzerine nohut koyun ve önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin. Üzerindeki nohutu alın ve 5 dakika daha pişirip, fırından çıkarın.

İçi için, kabukları soyulmuş ve çekirdeği çıkarılmış elmayı rendeleyin. Üzerine vişne, tarçın, tozşeker ve ceviz katıp, karıştırın. Tart hamurunun üzerine bu içi yayın. Üzerine derin dondurucuda beklettiğiniz hamuru rendeleyin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında, hamurun üzeri kızarana kadar pişirin. Ilıdıktan sonra dilimleyerek servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 24.04.2024