



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİKLİ CRUMBLE

10 adet kırmızı erik  
100 gr. esmer şeker  
200 gr. un  
125 gr. margarin  
1 tutam tarçın  
75 gr. file badem  
1 adet limon kabuğu rendesi  
2 yemek kaşığı toz şeker

Oda sıcaklığındaki margarini, un ve esmer şekeri bir kasede iyice yoğurun. File bademi ilave edip tekrar karıştırın ve buzdolabında biraz bekletin.

Fırını 200 dereceye ayarlayın.

Erikleri küçükse 2'ye, büyükse 4'e bölün. Bir tavaya alıp, üzerine 2 kaşık şekeri, tarçın ve limon kabuğu rendesini koyun. Kısık ateşte meyve yumuşayana kadar pişirin.

Erikleri bir fırın kabına alın.

Buzdolabından çıkardığınız hamuru elinizle ufalayarak üstüne koyun, meyveleri bu hamurla örtün. Yaklaşık 25 dakika üstü kahverengi olana kadar pişirin.