



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERİKLİ CRUMBLE

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

15-20 adet Anjelik erik  
1.5 yemek kaşığı esmer şeker  
2 tatlı kaşığı un  
Hamur için:  
150 gr un  
50 gr esmer toz şeker  
1 paket vanilya  
100 gr soğuk tereyağı

Erikleri önce dörde, sonra ortadan ikiye kesin. şeker ve unla karıştırın ve fırına girecek kaba alın. Hamur için unu eleyin, şeker ve vanilya ilave edin. Ardından soğuk tereyağını parça parça ekleyin, ezerek tek bir hamur haline getirmeden avuç içinizde yuvarlayarak parça parça eriklerin üzerine yerleştirin. 180 derece ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin.

