



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ CRUMBLE

200 gram un
125 gram kp küp doğranmış tereyağı
50 gram pudra şekeri
50 gram badem unu
100 gram esmer şeker
2 ay kaşığı tarçın
900 gram kırmızı erik (ikiye kesilmiş)
1 portakal (suyu ve kabuğu)
50 gram file badem

Un ve tereyağını büyük bir kaba alın. Parmaklarınızla birbirini sürterek ekmek kırıntılarına benzeyen bir karışım yapın. Badem unu, pudra şekeri, esmer şekerin yarısını (50 gr.) ve tarçını ekleyin. Karıştırın.

stne birkaç damla su serpiştirin. Topak topak bir görüntü elde edene kadar çatalla karıştırın. Karışımı 10 dakika buzluğa atın.

Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Kullanacağınız fırın kabını yağlayın. Kabin tabanına tek bir sıra halinde erikleri yerleştirin. Portakalın suyunu üstüne eşit miktarda dkn.

Esmer şekerin kalan yarısını rendelediğiniz portakal kabuklarıyla karıştırın. 1 çay kaşığı tarçını da ekleyip karıştırmaya devam edin. Eriklerin üstüne serpiştirin.

Buzluktan çıkardığınız hamuru eşit miktarda eriklerin üzerine serpiştirin. stne bastırmamaya zen gösterin, file bademle süsledikten sonra biraz esmer şeker serpiştirin.

Önceden ısıttığınız fırında 30 dakika piştikten sonra crumble'ınız yemeye hazır! Crumble sıcak olacak şekilde dondurmayla servis etmenizi öneririz.

