



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİ BURÇAK'LI ORMAN MEYVELİ CRUMBLE

1 paket Eti Burçak Sultani Bisküvi
500 gr çilek
1 yemek kaşığı esmer toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
1 kutu yaban mersini
Yarım su bardağı ceviz içi
1 yemek kaşığı tereyağı (döküm tavayı yağlamak için)
2 yemek kaşığı tereyağı

Çilekleri doğrayın.

Doğranmış çileklere esmer şeker, yaban mersini ve ceviz içini ekleyip karıştırın.

Malzemeleri ısıya dayanıklı fırın kabına aktarın.

Crumble hamuru için Eti Burçak Sultani Bisküvi'leri eritilmiş tereyağı ile birlikte yumuşak kıvamlı kum haline getirin.

Bisküvili hamurlu meyvelerin üzerine serpin.

180 dereceye ayarlı fırında, 15-20 dakika pişirin.

Ilıkken servis edin.

Not: Çilek ve yaban mersinine ek üzüm veya ahududu da kullanabilirsiniz.

