



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI KITIR CRUMBLE

3 su bardağı çekirdeği çıkartılmış ve doğranmış hurma
2 çorba kaşığı bal
1 adet limon kabuğu (rendelenmiş)
2 adet portakalın suyu
1 paket vanilya
cevizli harç için
3 çorba kaşığı doğranmış ceviz
1,5 su bardağı un
1 çay bardağı pudra şekeri
3 çorba kaşığı margarin

Fırını önceden 180°C'de ısıtın.

Hurma, bal, limon kabuğu rendesi, portakal suyu ve vanilini orta ateşteki bir tencereye koyup kaynayana kadar karıştırın.

Ocağın altını kısıp karışım koyulaşınca ve hurmalar yumuşayınca kadar yaklaşık 10 dakika daha kaynamaya bırakın.

Eğer karışım fazla koyulaşırsa birkaç çorba kaşığı su ilave edebilirsiniz.

Piştikten sonra hurmaları tencereden alıp birer porsiyonluk 6 kaseye yerleştirin.

Daha sonra cevizli harcı hazırlamaya başlayın. Un ve şekeri bir kaba koyup margarin ile birlikte yoğurun.

Doğranmış cevizleri de ekledikten sonra bu karışımı hurmaları tamamen örtecek şekilde dökün.

Kaseleri daha önceden ısıttığınız 180°C fırında 17-20 dakika boyunca crumble'ın üstü kızarana kadar pişirin.

(Eğer tekli porsiyonlar yerine büyük bir servis tabağına koyduysanız 30-45 dakika kadar pişirin.)