



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI ACIBADEMLİ CRUMBLE

250 gram kayısı
2 çorba kaşığı tozşeker
2 paket vanilya
2 çorba kaşığı limon suyu
1 adet acıbadem kurabiyesi
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
Bir tutam tuz

Kayısıları yıkayıp iyice kurulayın. Dörde bölüp çekirdek yataklarını çıkarın. Geniş bir kaba alıp, tozşeker, 1 paket vanilya ve limon suyu ekleyip karıştırın. Yağlanıp unlanmış porsiyonluk fırın kaplarına pay edin. Ayrı bir yerde ufalanmış acıbadem kurabiyesi, kalan 1 paket vanilya, un ve tuzu karıştırın. Tereyağını azar azar ekleyip, parmak uçlarınızla karıştırarak kırıntılı bir hamur elde edin. Bu karışımı fırın kaplarına pay edip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika pişirin. Dilediğiniz şekilde süsleyip, sıcak servis yapın.

