



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI CRUMBLE

Üzeri için:

2 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı toz şeker

1 su bardağı un

Alt kısım için:

12 adet kayısı

1 çorba kaşığı toz şeker

Kayisıların çekirdeklerini çıkarın ve iri olacak şekilde doğrayın.

Doğradığınız kayısıları fırın kabına yayın ve üzerine şeker serpin.

Üzeri için soğuk tereyağı ve diğer malzemeler bir kabin içine koyun ve parmak uçları ile malzemeleri birbirine yedin.

Daha sonra iki elin arasında ufalanacak şekilde karıştırılır.

Hamur kum tanesi gibi olmalı.

Bu hamuru kayısıların üzerine paylaştırın.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarmaya başlayınca kadar pişirin.

Not: İngiliz mutfağına ait krambıl tatlısının tarihi çok eskilere dayanır. Savaş zamanı kısıtlı malzemelerle turta yapmak istenilirken yapılan bu tatlıya ufalama anlamına gelen "crumble" adı verilmiş.

