



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYMAKLI CARTE DOR EŞLİĞİNDE ORMAN MEYVELİ PAY

<https://migros.com.tr>

4 top dondurma  
400 gr. dondurulmuş meyve  
1 kaşık pudra şekeri  
100 gr. un  
50 gr. esmer şeker  
50 gr. margarin  
50 gr. badem ezmesi

1. Fırını önceden 160-180 C derecede Turbo fan kullanarak ısıtın.
2. Tencerenin içine dondurulmuş orman meyvelerini, pudra şekerini koyup, kısık ateşte karıştırarak 5 dakika pişirin.
3. Ayrı bir kaseye unu, esmer şekeri ve soğuk küp kesilmiş margarinini koyup tüm malzemeyi sadece parmaklarınızı uç kısımlarını kullanarak ufalayın. Daha sonra içine badem ezmesini koyup karıştırın.
4. Şeker ile pişirdiğiniz orman meyvelerini ısıya dayanıklı bir fırın kabına alıp üzerine un, şeker, margarin ve badem ezmesi karışımı küçük parçalar halinde ufalayarak serpin.
5. Önceden ısıtılmış fırında tatlının üzeri altın sarısı renk alıncaya kadar 30 dakika pişirip Carte d'Or Meyve Şöleni ile birlikte bekletmeden soğuk olarak servis edin.

