



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE SERPME

www.miele.com.tr

750-800 gr. Elma
65 gr. Şeker (seçenek)
200 gr. Yaban mersini
75 gr. Un
90 gr. esmer Şeker
2 çay kaşığı Tarçın, toz
60 gr. Tereyağı
50 gr. Yulaf
50 gr. Ceviz

Elmaları soyun, dörde bölün ve dilimleyin.

Yağlanmış ve mikrodalgaya uygun ve ısıya dayanıklı kalıba yerleştirin, üzerine şeker serpin, cam kaseye oturtun ve pişirin.

Bu arada un, esmer şeker ve tarçını karıştırın.

tereyağı, yulaf ve Pikan cevizini ilave edin ve bu malzemeleri serpme için yoğurun.

Daha sonra böğürtlenleri, hazırladığınız serpilecek malzemeyi dağıtın ve pişirmeye devam edin.

Meyveli tatlınızı 10 dakika soğumaya bırakın.

Krema veya yoğurt ile servis yapın.