



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE UFALAMASI

250 gr anjelika erik
250 gr elma
150 gr tozşeker
Yarım çay kaşığı tarçın
1000 ml su
100 gr ahududu
100 gr yaban mersini
20 gr margarin
Üzeri için:
200 gr elenmiş un
100 gr toz şeker
100 gr margarin

Meyveleri çekirdeklerinden ayırarak küçük parçalar haline getiriniz. Hazırlanacak parçalar kuşbaşı büyüklüğünden çok büyük olmazsa daha iyi olur. Tavanın içerisine margarin atın ve orta sıcaklıkta erimesini bekleyin. Margarin eridikten sonra doğradığımız elmaları, şekerini ve tarçını içine koyun. 7 dakika kadar bekleyin. Su ekleyin. 5 dakika karıştırarak pişirin.

Bir süre sonra tavayı ateşten alın ve ahududu, yaban mersinini içine ekleyin. (Bu tür meyveler son atılıyor). Üstüne koyacağımız üstü hazırlarken dinlenmeye bırakalım tavayı.

Fırını 180 dereceye getirin.

Üstüne koyacağımız malzemeleri robotun içine atın ve çalıştırın. Ekmek kırıntısı şeklini alana kadar karıştırın. El ile yapmak için yapmak için geniş bir kaba malzemeleri ekleyin ve ekmek kırıntısı şeklini alıncaya kadar yoğurun. (Her iki yolda yapılan karışım yumuşak ve gevşek olacak.) Meyve karışımını, yanmaz tepsiye koyun. Ufalanmış malzemeyi azar azar meyvelerin üzerine dokun.

Karışımı fırına atınız ve 35 dakika pişirin. Karamelle ile servis ediniz.

