



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ CRUMBLE

1 su bardağı un
120 gram soğuk tereyağı
1 çay kaşığı tuz
Meyveli harcı için:
1 adet elma rendesi
1 kase vişne
1 tatlı kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı tarçın

Tart hamurunun tüm malzemelerini karıştırıp tereyağlar erimeden buzdolabına kaldırıyoruz. Küçük bir tencerede iç harcının tüm mzelemerli en kısık ateşte yavaş yavaş kaynatıyoruz. Fırın tepsisinin dibine meyveli harcımız koyup üzerine tart hamurunu ufalayarak yada rendeleyerek diziyoruz. 180 derecede 15 dakika yetiyor.

Not: Hamuru çok zor toparlanan bir hamurdur, toparlamaya çalışmayın bırakın dağınık kalsın. Sadece iyi soğutmanı gerekiyor. Zaten ufalayarak fırınlayacağımız için normal bir hamur olmayacaktır.

