



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ VE BADEMLİ CRUMBLE

Yarım kilo çilek
1 su bardağı yaban mersini
50 g esmer şeker
50 g file badem
Crumble için:
110 gram un
5 g kabartma tozu
75 g tereyağı
100 g toz badem
75 g esmer şeker
Üzeri için;
File badem
Dondurma

Çilekleri ve yaban mersinlerini yıkayıp kurulayın.

Crumble yapacağınız borcamı yağlayın.

Meyveleri esmer şeker ve bademle karıştırıp yağladığınız borcama alın.

Ktır karışım için toz badem, esmer şeker, soğuk tereyağı, un ve kabartma tozunu Arçelik Resital Doğrayıcı'da karıştırın.

Hazırladığınız karışımı meyveli karışımın üstüne dökün.

Arçelik Ankastre Fırın'ı 180 derecede ısıtın.

Hazırladığınız crumble'ı fırın kabına koyup, 10 dakika Arçelik Ankastre Fırın'da pişirin.

Pişen crumble'dan servis tabağına alın ve yanına iki top dondurma koyup file badem serpin.

