



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

NEKTARINLI BÖĞÜRTLENLİ COBBLER

300 gram böğürtlen
4 adet nektarin
4 yemek kaşığı şeker
yarım adet limonun suyu
1 yemek kaşığı mısır nişastası
100 gram margarin
175 gram un
2 çay kaşığı kabartma tozu
yarım çay kaşığı tuz
4 çorba kaşığı şeker
yarım çay bardağı yoğurt
yarım su bardağı krema

Margarini birer santimlik küplere kesip bir tabağa aktarın ve 15 dakika boyunca buzlukta bekletin. Fırınızı 200 derecede önceden ısıtmaya başlayın.

Nektarinleri ortadan ikiye kesip çekirdeklerini çıkartın ve bir parmak kalınlığında yarım ay şeklinde dilimleyin. Nektarinleri, böğürtlenleri, limon suyunu, şekeri ve mısır nişastasını bir karıştırma kabında harmanlayıp geniş ve kenarı yüksek bir fırın kabına aktarın (benim kullandığım fırın kabı 20*30 cm büyüklüğünde ve 6 cm yüksekliğindeydi), üzerini düzleyin ve önceden ısıtılmış fırında, 200 derecede, pişirme esnasında bir kez karıştırmak suretiyle 20 dakika boyunca pişirin.

Meyveler pişerken hamur kısmını hazırlayabilirsiniz. Büyük boy bir karıştırma kabında unu, kabartma tozunu, karbonatı, tuzu ve şekeri karıştırın.

İyice soğumuş olan margarini unlu karışıma ekleyin, tamamen una bulanmaları için karıştırın ve margarin parçaları bezelye tanesi ufaklığına gelene kadar karışımı iki avucunuzun içinde sürün.

Krema ve yoğurdu bir kapta çatalla bir araya gelene kadar çırpın, diğer malzemelerin üzerine dökün ve bir tahta kaşık yardımıyla sadece un parçaları kaybolana kadar karıştırın.

Yaklaşık iki çorba kaşığı kadar unu tezgaha serpip hamuru üzerine dökün, tepesine bir çorba kaşığı un serpin ve hamuru kenarlardan içe doğru katlayarak bir araya getirin. Hamuru fırın kabınızdan biraz daha ufak bir boyuta gelecek şekilde düzleyin, 5 cm çapında bir hamur kesme kalıbı yardımıyla parçalar koparıp bir kenara ayırın.

20 dakikanın sonunda içinde meyveler pişen fırın kabınızı fırından çıkartın, hamur parçalarını aralarında ikişer santim boşluk kalacak şekilde meyve katmanının üzerine yerleştirin, hamur parçalarının üzerine iki çorba kaşığı kadar beyaz şeker serpip tekrar fırına verin ve tepeleri kızarana kadar, yaklaşık 18 dakika boyunca pişirin. Cobblerleri oda sıcaklığında 20 dakika kadar beklettikten sonra hala ılıkken servis edin.