



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELİ CRUMBLE

<https://www.droetker.com.tr>

Meyveli karışım:

200 g dondurulmuş yaban mersini (blueberry)

200 g dondurulmuş frenk üzümü

200 g dondurulmuş ahududu

Crumble karışımı:

200 g oda sıcaklığında tereyağı

2,5 su bardağı un

1 su bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1,5 çay kaşığı Dr. Oetker Baharatlı Esmer Şeker

0,5 çay kaşığı muskat rendesi

1,5 çay kaşığı öğütülmüş karanfil

1 paket Dr. Oetker Sütlü, Bitter, Beyaz Çikolata Parçaları

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 24 cm)

Kalıbı tereyağı ile az miktarda yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yaban mersini, frenk üzümü ve ahududuları bir kaba alın ve karıştırın. Yağladığınız pişirme kabına alın ve kaşık ile yayın.

Tereyağı, un, toz şeker, şekerli vanilin, baharatlı esmer şeker, muskat rendesi ve karanfili çırpma kabına alın.

Mikser ile 2-3 dakika çırpın. Süre sonunda çikolata parçalarını ekleyin ve kaşık ile karıştırın. Meyvelerin üzerine kenarlarda 1 cm boşluk kalacak şekilde serpin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Dilimleyerek servis yapın.

