



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ CRUMBLE

5 adet şeftali
1 + ¼ su bardağı şeker
1 + ¾ su bardağı un
120 g tereyağı (eritilmeyecek)

Kabuklarını soyup küp şeklinde doğradığımız şeftalileri toz şekerin yarısı ile birlikte kısık ateşte pişirelim. Hafif yumuşadıklarında ateşten alıp bir fırın kabına boşaltalım. Tereyağı, geri kalan şeker ve unu elimizle karıştırıp, ekmek ufağı görünümünde bir hamur elde edelim. Hamuru şeftalilerin üzerine yayıp 180 °C'ye önceden ısıttığımız fırında kızarıncaya kadar pişirelim. Crumble piştikten sonra hafif ılıkken dondurmaya ya da çırpılmış krema ile servis edilebilir.

