



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ CRUMBLE

300 gr un
150 gr şeker
200 gr. tereyağı
1 paket vanilya
45 adet şeftali
3-4 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
3-4 yemek kaşığı kuru üzüm
1 yemek kaşığı un

Şeftaliler yıkanır, kabuklu veya kabuksuz olarak küp şeklinde doğranır.

Toz şeker, un, tarçın, üzüm ilave edilerek, fırına girecek 30 x 35 cm'lik oval veya yuvarlak bir kaba konur.

Hamur için; Un, şeker, tarçın ve vanilya karıştırılır, soğuk tereyağı ile elde ovuşturarak veya çatala irili ufaklı top top hamur haline getirilir, şeftalilerin üzerine serpilerek tümü kaplanır.

180 derece ısıtılmış fırında 40-45 dakika, hamur kızarana kadar pişirilir.