



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEFTALİLİ CRUMBLE

<http://www.hurriyet.com.tr>

150 gram tereyağı  
1 + 1/3 su bardağı un  
1 çay bardağı iri çekilmiş fındık içi  
Yarım su bardağı toz şeker  
1 çay bardağı yulaf ezmesi  
Şeftalili harç için:  
4 adet şeftali  
2 yemek kaşığı toz şeker  
2 tatlı kaşığı nişasta

Şeftalileri soyup küp küp doğrayın.  
Üzerine nişastayı ve toz şekerini serpin ve iyice karıştırın.  
Malzemeyi fırın kabına yayın.  
Tereyağı, şeker ve unu mutfak robotunda karıştırın.  
Hamur topak topak olunca üzerine fındığı ve yulafı ekleyin ve karıştırın.  
Karışımı şeftalilerin üzerine parça parça yerleştirin.  
Fırını 180 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın.  
Tatlinızı 45 dakika kadar fırınlayıp ilk sıcaklığı geçince servis edin.

