



## VIŞNELİ CRUMBLE

1/2 kg vişne  
1 + 1/4 su bardağı şeker  
1 + 3/4 su bardağı un  
120 g tereyağı (eritilmeyecek)

Çekirdeklerini çıkardığınız vişneleri 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 vişnelerin üzerine yayıp 180 °C'ye önceden ısıttığımız fırında kızarıncaya kadar pişirelim.  
Crumble piştikten sonra hafif ılıkken çırpılmış krema ile servis edilebilir.

