



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ CRUMBLE

Harcı için:

200 gram vişne

1 yemek kaşığı şeker

1 yemek kaşığı limon suyu

Hamuru için:

1 su bardağı un

1,5 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı şeker

Servis için:

Vanilyalı dondurma

Yıkayıp saplarını ve çekirdeklerini ayıkladığınız vişneleri geniş bir tencereye alın.

Üzerine limon suyu ve 1 yemek kaşığı şeker gezdirip biraz ısıtarak meyvelerin karamelize olmasını sağlayın.

Hamuru için buzdolabından çıkardığınız tereyağını un ve 1 yemek kaşığı şekerle birlikte mutfak robotundan geçirin.

İri kırıntılar halinde bir hamur elde edin.

Karamelize olan vişneleri porsiyonluk fırın kaplarına bölüştürün.

Üzerine hamuru yayın.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra kalıbı fırına verin.

10 dakika pişirdikten sonra çıkarıp vanilyalı dondurmayla birlikte servis edin.

