



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

VIŞNELİ CRUMBLE

Vişneli harç için:

- 2 su bardağı çekirdekleri çıkarılmış vişne
- 1/2 su bardağı toz şeker
- 1 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı vanilin
- 1 su bardağı un
- 1/2 su bardağı yulaf ezmesi (isteğe bağlı)
- 1/2 su bardağı esmer şeker (veya toz şeker)
- 100 gram soğuk tereyağı (küçük parçalara kesilmiş)
- 1 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)
- 1 tutam tuz

Vişneleri bir karıştırma kabına alın.

Üzerine toz şekerini, mısır nişastasını, limon suyunu ve vanilini ekleyerek karıştırın.

Vişnelerin suyunu salıp hafif koyulaşması için 10 dakika kadar bekletin.

Bir kaba un, yulaf ezmesi, esmer şeker, tarçın ve tuzu ekleyin.

Küp küp doğranmış soğuk tereyağını ekleyerek elinizle ufalayarak kum kıvamına gelene kadar karıştırın. (Parmak uçlarınızı kullanarak hamuru ovabilirsiniz.)

Karışım, büyük kırıntılar halinde olmalıdır.

Vişneli harcı fırın kabına dökün ve eşit şekilde yayın.

Üzerine hazırladığınız kırıntı hamuru eşit şekilde serpiştirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika, üstü altın sarısı olana kadar pişirin.

Vişneli crumble, sıcak veya ılık olarak servis edilebilir.

Üzerine vanilyalı dondurma, krema veya pudra şekerini serperek tatlandırabilirsiniz.

İsterseniz yanında bir fincan kahve veya çay ile keyifli bir atıştırmalık olarak tüketebilirsiniz.

