



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VIŞNELİ KAZANDİBİLİ CRUMBLE

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1,5 çay bardağı un

0,5 çay bardağı toz şeker

1 çay bardağı fındık kırığı

50 g oda sıcaklığında tereyağı

Kazandibi:

1 poşet Dr. Oetker Kazandibi

3,5 su bardağı süt

Dolgu:

1 su bardağı çekirdeksiz vişne

Süslemek için:

40 g bitter çikolata

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 16 cm)

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un, toz şeker, fındık kırığı ve tereyağını derin bir kaba alın. Parmak uçlarınız ile fazla ezmeden karıştırarak iri taneli granüller haline getirin.

Sütü bir tencereye koyup üzerine kazandibi poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Pişirdiğiniz kazandibini pişirme kalıplarına paylaşın. Üzerlerine vişneleri sıralayın ve hazırladığınız hamuru serpin. Fırında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 12 - 15 dakika

Fırından çıkarın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 2-3 saat bekletin.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurup ucunu makas ile kesin ve tatlıların üzerine sıkın. Soğuk servis yapın.

