



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEREZLİ VİTALİS BAR

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

İç malzeme:

1 su bardağı kabuksuz badem

1 çay bardağı çam fıstığı

1 yumurta akı

1 tatlı kaşığı toz şeker

2,5 yemek kaşığı bal

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1,5 - 2 su bardağı Dr. Oetker Vitalis Turna Yemişli (Cranberry) - Kabak Çekirdekli Kavrulmuş Çıtır Müsli

1,5 yemek kaşığı un

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (25x30 cm)

Bademleri bıçak yardımı ile şeritler şeklinde 3-4 parçaya kesin. Çam fıstıklarını yapışmaz yüzeyli tavaya alın ve orta ateşte sürekli karıştırarak 2-3 dakika kavurun. Bademleri ilave edin, hafif pembeleşinceye kadar yaklaşık 2-3 dakika daha kavurun. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Kaliba pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurta akını çırpma kabına alın. Üzerine toz şeker, bal, şekerli vanilin, hazırladığınız çam fıstığı ile bademi ve müsliyi ilave edip kaşık ile karıştırın. Unu ilave edin ve iyice karıştırın. Hazırladığınız karışımı kaliba alın, kaşık yardımı ile tabana yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. 5 dakika sonra bıçak yardımı ile dilimleyin ve pişirme kağıdından ayırıp servis tabağına sıralayın. Soğuduktan sonra servis yapın.

