



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA ELMALI MÜSLİ

1 adet elma  
1 çorba kaşığı esmer şeker  
1/4 tatlı kaşığı toz tarçın  
1 çorba kaşığı kuru üzüm (önceden suda bekletilmiş)

Üzerine:

1 su bardağı yulaf ezmesi  
Yarım su bardağı ince kıyılmış fındık  
1/4 su bardağı esmer şeker  
1/4 su bardağı yumuşatılmış tereyağı  
1/4 su bardağı fıstık ezmesi  
1/4 tatlı kaşığı tarçın

Öncelikle yulaf ezmesi, ince kıyılmış fındık, esmer şeker, tereyağı, fıstık ezmesi ve tarçını, çatala ekmek kırıntısı görünümü alacak biçimde karıştırın. Kullanırken parmaklar arasında serpiştirilebilecek kıvamda olmalıdır (fazla gelen karışımı kapaklı bir kavanoza koyarak buzdolabında saklayabilirsiniz).

Elmayı soyup, ortasını çıkartın ve 2-3 cm'lik küpler halinde doğrayın. Elmaları yağlanmış yapışmaz yüzeyli tavada şeker ve tarçınla 5 dakika soteleyin. Daha sonra yağlanmış küçük bir fırın kabına bastırmadan dizin.

Üzerine kuru üzüm ve önceden hazırladığınız yulafli karışımdan 1 bardak (aradan elmalar görünecek biçimde) dökün. 15-20 dakika (üzeri kızarıncaya kadar) önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin.

