



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FIRINDA TATLI KURUYEMİŞ

200 g Kuruyemiş Karışımı (Ceviz, Çiğ Fındık, Çiğ Kaju, Çiğ Badem)

1,5 çorba kaşığı Bal

1 çorba kaşığı Portakal Suyu

1 çorba kaşığı Pekmez

1 çorba kaşığı Esmer Şeker

3 çorba kaşığı Susam

Tuz

Fırını önceden 180 derecede çalıştırın. Bir karıştırma kabına 200 gram sevdiğiniz kuruyemiş karışımını koyun. Tarifte ceviz, çiğ fındık, çiğ kaju ve çiğ badem kullanıldı. Üzerine 1 1/2 çorba kaşığı portakal suyu, pekmez, esmer şeker ile 1,5 çorba kaşığı bal ve çok az tuz ilave edip iyice karıştırın. Son olarak üzerine 3 çorba kaşığı kavrulmamış susam serpin ve fırın tepisine yağlı kağıt serip karışımı üzerine yayın. Tepsiyi fırının orta katında 20 dakika pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra soğutun ve bayatlamaması için hava geçirmez saklama kapları ya da kavanoza koyarak muhafaza edin.

