FISTIK YAĞLI GRANOLA

1/2 bardak yağ
3 bardak yulaf
1 bardak hindistancevizi
1/2 bardak kavrulmuş buğday
1/4 bardak kesme şeker
1/2 bardak kuru üzüm
1/2 bardak üzüm suyu
1 yemak kasığı fıstıkyağı

Önce fınnı 150 derecede ısıtın. Yulaf taneleri, hindistancevizi, çekirdek ve tohumlan karıştırın. Küçük bir kulplu tencerede fıstıkyağı, üzüm suyunu, esmer şeker ve yağı karıştırın. Bu karışımı pürüzsüz hale gelene dek orta ateşte karıştırarak ısıtın. Isındıktan sonra yulaf karışımının üzerine dökün ve iyice karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı bir fırın kabına dökün. Yanmasını önlemek için her on dakikada bir karıştırarak 40 dakika fırında pişirin. 40 dakika sonra fırından çıkartın ve üzerine kuru üzümleri serpin. Servis yapmadan önce soğutun.



© lezzetler.com tarif no:114597 • adı:Fıstık Yağlı Granola • gönderen:türkkan • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:29