



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRANOLA

<https://migros.com.tr>

1 fincan iri doğranmış
5 fincan yulaf ezmesi
1 fincan pekmez
Yarım fincan bal
Yarım fincan su
1 fincan fındık
1/3 fincan sıvıyağ
Tuz
1 tatlı kaşığı vanilya

1. Sıvı malzemeler ayrı, katı malzemeler ayrı bir kaptaki karıştırılır.
2. Sıvı malzemenin üzerine katı malzemeler ilave edilerek birbirine yedirilir.
3. İyice karıştırdıktan sonra hafif yağlanmış yassı bir tepsiye aktarılır.
4. Orta ısıda fırında aşağı yukarı bir saat pişirilir.
5. Bu süre içinde karışım zaman zaman (10 dakikada bir) karıştırılır.
6. Fırından alınan granola soğuduktan sonra tepside çıkarılıp kabaca doğranır ve dövülür.
7. Bundan sonra granola kavanoza ya da hava almayan bir kutuya konulabileceği gibi kalıplarda pişirilerek bar olarak da tüketilebilir.

