



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRANOLA BAR

1 su bardağı yulaf gevreği
½ su bardağı tuzsuz badem (irice parçalanmış)
½ su bardağı Hindistan cevizi
¼ su bardağı un
½ su bardağı kuru kayısı (küp küp doğranmış)
½ su bardağı kuru üzüm
½ su bardağı kuru erik (küp küp doğranmış)
½ çay kaşığı tarçın
1/3 su bardağı akçaağaç şurubu
2 adet yumurta
50 gr oda sıcaklığında tereyağı

Fırınınızı önceden 180 dereceye ayarlayıp ısıtın. Fırın tepsisini yağlı kağıt ile kaplayın. Diğer bütün malzemeleri robota alın. Malzemeler biraz incelene kadar robottan geçirin. Şurup ve yumurtaları da ekleyip robotu bir kez daha çalıştırın ve tüm malzemelerin iyice birleşmesini sağlayın. Fırın tepsisine karışımı bir parmak kalınlığında yayın. Yaklaşık 20 dakika üzeri pembeleşene kadar pişirin. Fırından çıkarıp ılımasını bekleyin. Ilıdıktan sonra kare şeklinde 20 parçaya bölüp servis edin.

