



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GRANOLA

150 gr Çiğ Badem
150 gr Çiğ Kabak Çekirdeği İçi
3 Su Bardağı Yulaf
125 gr Bebek Meyve Püresi
1 Çorba Kaşığı fıstık Ezmesi
5 çorba Kaşığı Keçiboynuzu Pekmezi

Kuru malzemeler için geniş ve derin bir kap hazırlayın. Kuru malzemelerinizi çeşitlendirebilirsiniz. (Fındık, ceviz, incir gibi kuruyemişler de kullanabilirsiniz.)

Çiğ Bademleri bıçakla ikiye bölün. İşlemi tamamladıktan sonra çiğ kabak çekirdeği içi ve çiğ bademleri yulaf ile karıştırın.

Hazırladığınız kuru malzeme içerisine pekmezinizi, meyve pürenizi ekleyin. Kullandığınız pekmez kadar da su ekleyin.

Son olarak fıstık ezmesini ekleyin. İyi karıştırıp yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsinize karışımı yayın. İnce bir tabaka oluşturunuzda fayda var.

150 derece fırında 15 dakika pişirin. Bir kez karıştırın ve çıtırlaşması için bi 5 dakika daha fırında pişirin.

