



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GRANOLA

- 2 su bardağı yulaf ezmesi
- 1 çay bardağı ceviz içi
- 3 yemek kaşığı çiğ kaju fıstığı
- 1 çay bardağı çiğ badem
- 1 çay bardağı fındık
- 4-5 yemek kaşığı vişne kurusu
- 1 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
- 3 yemek kaşığı bal
- Yarım su bardağı üzüm pekmezi
- 1 çay kaşığı tarçın

Ceviz içi, fındık, badem ve kaju fıstığını bir havanda ya da buzdolabı poşetinde irice dövün ve bir karıştırma kabına alın. İçine yulaf, bal, pekmez ve tarçını ilave edip harmanlayın.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtmaya başlayın. Fırın tepsisinin tabanına yağlı kağıt serip hazırladığınız granola karışımını ince bir tabaka halinde kağıdın üzerine yayın. Tepsiyi fırına verin ve 10 dakika pişirin.

Bu sürenin sonunda çıkarıp bir tahta kaşıkla iyice karıştırdıktan sonra yeniden tepsinin tabanına yapıp 5 dakika daha fırınlayın.

Fırından çıkarıp oda sıcaklığında ılınmaya bırakın. İlinan granolaya kuru üzüm ve vişne kurusunu ekleyin. Katılaştıran granolayı elinizle kırıp parçalayın. Kapaklı bir kavanozda saklayın.

