



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRANOLA

<https://www.elele.com.tr>

3 su bardağı yulaf
1 su bardağı irice kıyılmış badem
1 su bardağı irice kıyılmış fındık
1 su bardağı kabak çekirdeği içi
1 çay bardağı kayısı çekirdeği
1 kahve fincanı chia tohumu
Yarım su bardağı zeytinyağı
Yarım su bardağı bal
1 su bardağı kadar karışık kuru dut, yaban mersini, kuru üzüm

Zeytinyağı ve balı bir kasede karıştırın. Ayrı bir yerde kuru meyveler hariç diğer malzemeleri harmanlayın. Üzerine bal, zeytinyağı karışımını döküp iyice karıştırın. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yayın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, her 10 dakikada bir karıştırarak pişirin. Son olarak kuru meyveleri de ekleyip 5 dakika daha pişirin. Soğuduktan sonra kavanozlara alıp saklayabilir, dilediğiniz zaman kullanabilirsiniz.

