



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GRANOLA

Yulaf ezmesi 100 gr
Hindistancevizi 50 gr
Ceviz 50 gr
Badem 50 gr
Tahin 50 gr
Kuru kayısı 80 gr
Kuru üzüm 80 gr
Bal 80 gr
Tereyağı 60 gr
Su 50 gr

Ceviz ve bademleri doğrayıp hafif renk alana kadar kavurun. Kuru kayısıları küp küp doğrayın. Yulaf ezmesi, Hindistan cevizi, kuru üzümle birlikte hepsini bir kaptaki karıştırın. Tahin, bal, tereyağı ve suyu tencerede ısıtın. Tüm malzemeyi birleştirin. Fırın tepsinine yağlı kâğıt sererek üzerine serin. Önceden ısıtılmış fırında alt üst fanlı ya da fansız fark etmez 160 derecede 30 dakika pişirin. Soğuduktan sonra ufalayıp yoğurda, dondurmaya ya da sade olarak yiyebilirsiniz.

