



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GRANOLA

- 1,5 su bardağı yulaf ezmesi
- 1/2 su bardağı bal veya akçaağaç şurubu
- 1/4 su bardağı susam
- 1/4 su bardağı üzüm (kuru üzüm veya kuru üzüm parçaları)
- 1/4 su bardağı kabak çekirdeği (kavrulmuş veya çiğ)
- 1/4 su bardağı hindistancevizi rendesi (isteğe bağlı)
- 1/4 su bardağı badem veya fındık (isteğe bağlı)
- 1/4 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı vanilya özü veya tarçın (isteğe bağlı)

Fırını 175°C'ye ısıtın. Bir fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayın veya yağlayın.

Bir karıştırma kabında yulaf ezmesi, susam, üzüm, kabak çekirdeği, hindistancevizi rendesi ve isteğe bağlı olarak badem veya fındığı bir araya getirin.

Başka bir kaptaki bal veya akçaağaç şurubunu, tuzu ve isteğe bağlı olarak vanilya özünü veya tarçını karıştırın.

Islak karışımı kuru malzemelere ekleyin ve iyice karıştırın, tüm malzemelerin birbirine yapışmasını sağlayın.

Karışımı hazırladığınız fırın tepsisine dökün ve spatula veya kaşık yardımıyla düzgün bir şekilde yayın.

Fırında yaklaşık 20-25 dakika veya kenarları hafifçe altın rengi olana kadar pişirin.

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra granola karışımını keskin bir bıçakla barlara veya kareler halinde kesin.

Tamamen soğuyana kadar bekletin ve ardından servis yapın veya hava geçirmez bir kaptaki saklayın.

