



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRANOLA

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

- 2,5 su bardağı yulaf ezmesi
- 1 su bardağı çiğ fındık, badem veya ceviz (isteğe göre karışık)
- 1/2 su bardağı kuru üzüm veya kuru meyve parçaları (pişirme sonrası eklenecek)
- 1/3 su bardağı bal veya pekmez
- 1/4 su bardağı hindistancevizi yağı veya zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı vanilya (isteğe bağlı)
- 1 tutam tuz
- 2 yemek kaşığı chia tohumu veya keten tohumu (isteğe bağlı)
- 1/4 su bardağı hindistancevizi rendesi (isteğe bağlı)

Fırını önceden 160°C'ye ısıtın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin.

Büyük bir kasede yulaf ezmesi, doğranmış fındık, badem veya ceviz, tarçın, tuz ve chia tohumunu karıştırın.

Küçük bir tencerede düşük ateşte bal ve hindistancevizi yağını ısıtın. Karışımın akışkan hale gelmesi yeterlidir.

Ateşten aldıktan sonra vanilya özünü ekleyin.

Islak malzemeleri kuru karışıma ekleyin ve her şeyin eşit şekilde kaplandığından emin olana kadar karıştırın.

Hazırladığınız karışımı fırın tepsisine yayın. 10 dakikada bir karıştırarak 25-30 dakika boyunca altın rengini alana kadar pişirin.

Fırından çıkan granolayı soğuması için bekletin. Soğuduktan sonra kuru üzüm veya kuru meyve parçalarını ekleyin.

Granolayı hava geçirmez bir kaptaki saklayarak 2 hafta boyunca taze tutabilirsiniz.

Not: Daha tatlı bir granola için bal miktarını artırabilirsiniz. Çikolata sevenler, granola tamamen soğuduktan sonra damla çikolata ekleyebilir. Baharat çeşitliliği için muskat, zencefil veya kakule gibi baharatları deneyebilirsiniz.

