



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRANOLA

www.miele.com.tr

- 1 ay bardağı Siyez ezmesi
- 1 ay bardağı yulaf ezmesi
- 1 ay bardağı avdar ezmesi
- 2 yemek kaşığı ayıklanmış kabak çekirdeği
- 2 yemek kaşığı ayıklanmış badem
- 1 avuç içi kadar ayıklanmış ceviz
- 1 yemek kaşığı kuru dut
- 1 yemek kaşığı kuru üzüm
- 1 yemek kaşığı kuru siyah erik
- 2 yemek kaşığı bal
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı

Siyez, yulaf ve avdar ezmelerini fırın tepsisine alın ve zeytinyağını üzerine gezdirin. Bir kaşık yardımı ile iyice karıştırıp zeytinyağının yayılmasını sağlayın. 170 derece fırında 10 dakikada bir kaşık ile karıştırarak (ezmeler yanmasın) toplamda 30 dakika pişirin. Ceviz ve bademleri ekleyerek 10 dakika daha, kuru meyveleri ekleyerek 10 dakika daha pişirin. Fırından çıkarıp sıcakken üzerine balı gezdirin ve kaşıkla karıştırın. Soğuduktan sonra ađđı kapalı cam bir kavanozda buzdolabında 1 hafta 10 gün muhafaza edebilirsiniz.

