GRANOLA

www.miele.com.tr

1 çay bardağı Siyez ezmesi
1 çay bardağı yulaf ezmesi
1 çay bardağı çavdar 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 çavdar 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 ağzı kapalı cam bir kavanozda buzdolabında 1 hafta 10 gün muhafaza edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:43990 • adı:Granola • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:05.05.2024 - 11:46