



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVALTILIK GRANOLA

- 3 Su Bardağı Yulaf Ezmesi
- 1 Su Bardağı iri çekilmiş çiğ fındık
- 1 Su Bardağı iri çekilmiş çiğ badem
- 1 Adet Yumurta akı
- 3 Çorba Kaşığı Bal
- 2 Çorba Kaşığı Hindistan Cevizi
- 2 Çorba Kaşığı Keten tohumu
- 15 Adet gün kurusu kayısı (veya istediğiniz miktarda, istediğiniz meyve kuruları)

Yumurta akını köpürene kadar çırpalım. İçine balı ilave edip çırpmaya devam edelim. Kurutulmuş meyveler dışındaki malzemeleri karışıma ekleyip, kaşıkla iyice harmanlanana kadar karıştıralım. Karışımı geniş bir fırın tepsisine yayalım. 150 derecelik fırında 5 dakikada bir karıştırarak hafif kahverengiye dönene kadar pişirelim. Fırından çıkarıp soğumasını bekleyelim. Soğuduktan sonra doğranmış kurutulmuş meyveleri ekleyerek son kez karıştıralım. Sütle birlikte veya sade olarak servis yapalım.

