



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY GRANOLA

<http://www.hurriyet.com.tr>

200 gram yulaf ezmesi
50 gram ceviz
50 gram kabak çekirdeği
75 gram bal
30 gram pekmez
30 gram zeytinyağı
100 gram yoğurt
2 adet kuru kayısı veya tercihen 10 adet yaban mersini

Tüm malzemeleri bir kaba koyup karıştırın.

Fırın tepsinizin üstüne yağlı kağıt kesip, yerleştirin.

Karışımı yağlı kağıdın üzerine dökün ve eşit şekilde yayın.

Tepsiyi önceden 180 derecede ısıttığınız fırına yerleştirin ve 8 dakika kadar pişirin.

Tepsiyi fırından çıkarın.

Karışımı iyice karıştırıp yine eşit bir şekilde tepsiye yayın.

Bu sırada fırının derecesini 140'a getirin.

Karışımı her 15 dakikada bir karıştırıp yayarak 45 dakika boyunca pişirin.

Tepsiyi fırından çıkardıktan sonra soğumaya bırakın. Soğurken kesinlikle karıştırmayın.

Soğuduktan sonra pişmiş granolanızı parçalara bölerek servis bardaklarına kırın. (Saklamak isterseniz saklama poşetine ya da cam kavanoza koyabilirsiniz.)

Bardaklara böldüğünüz granolaların üzerine birer kaşık süzme yoğurt ilave edin.

Üzerine çilek ve yaban mersini serperek servis edin.

Not: İsteğiniz taze veya kuru meyveyi kullanarak farklı çeşitlerini de hazırlayabilirsiniz.

Karışımı yoğurtla veya sütle karıştırarak tüketebilirsiniz.

