



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ GRANOLA

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

Verita Gurme Kivi

Verita Yemeye Hazır Mango

Verita Ahududu

Verita DrBlue Yaban Mersini

1 su bardağı yulaf ezmesi

1/2 su bardağı toz şeker

1 su bardağı dolusu kurutulmuş meyve (kuru üzüm, kuru erik, kuru incir vs)

1 su bardağı dolusu fındık veya ceviz

1 çay kaşığı tarçın

1 çay kaşığı vanilya

5 yemek kaşık tereyağı

5 yemek kaşığı bal

1 kutu süzme yoğurt

Fırınınızı 180 °C'ye ısıtın. Orta boy bir tepsiyi, yapışmayı önlemek için yağlı kağıt ile kaplayın veya hafifçe yağlayın. Yulaf ezmesi, toz şeker, kuru meyve, fındık, tarçın ve vanilyayı bir kaptaki karıştırın. Tereyağını eritin. Ayrı bir kaptaki erimiş tereyağı ve balı karıştırın. Yulafli karışım ile ballı karışımı birleştirin ve bir kaşık yardımıyla birbirlerine yedirerek karıştırın. Tepsiye yayın ve önceden ısıtılmış fırında 20 dakika hafifçe renk alıp kırı kırı olana kadar pişirin. Bu sırada süzme yoğurdu bir kasede çırparak açın. Meyveleri dilimleyip keserek hazırlayın. Daha sonra büyük bardaklara bir kat granola, bir kat yoğurt ve bir kat meyve olarak dizin ve servis edin.

