



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

SOSLU KURUYEMİŞ

- 100 gram çiğ kaju
- 100 gram çiğ badem
- 150 gram çiğ fındık
- 150 gram çiğ ceviz
- 2 dal biberiye
- 1 tatlı kaşığı sarımsak tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı tane karabiber
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- Çeyrek çay kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı bal
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı

Arçelik Gurme Ankastre fırını fanlı modda 120°C dereceye ayarlayın. Geniş bir fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayın.

Arçelik Eternity doğrayıcının içine biberiye yapraklarını, tane karabiberi ve sarımsak tozunu koyup 1 dakika kadar çekerek inceltin. Bu karışıma geri kalan tüm baharat ve tuzu ekleyip, son bir kez daha çekin.

Tüm kuru yemişleri derin bir kaba alın, üzerine zeytinyağı döküp karıştırın. Balı da ekleyip iyice karıştırın.

Üzerine baharatlı karışımı ekleyip tüm kuru yemişler baharat ile kaplanana kadar karıştırmaya devam edin.

Yağlı kağıt derilmiş tepsiye baharatlı kuru yemişleri tek sıra halinde yayarak fırının orta rafına verin.

10 dakika sonra fırından çıkarıp, kuru yemişleri karıştırın. Tekrar fırına verip 10 dakika daha pişirin.

Kuru yemişleri fırından çıkarıp iyice soğutun. Ve servis edene kadar hava geçirmeyen bir saklama kabında saklayın.

