



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNİ GRANOLA

450 ml yulaf ezmesi
50 ml çiğ acı badem, çiğ pekan yemişi, kabaca kırılmış olabilir
50 ml ayçekirdeği içi
125 ml yaban mersini suyu
100 ml kahverengi şeker
60 ml bal
2 ml toz tarçın
200 ml kuru yaban mersini

Yulaf ezmesine, acı bademi, kuru yemişleri ve çekirdekleri katarak bir kaptaki karıştırın. Bir kaseye yaban mersini suyu, şeker, bal ve tarçını koyup orta ateşte şeker eriyene kadar pişirin. Yulaf ezmesi karışımı bu sıvı karışıma ekleyin ve karıştırın. Malzemenin yarısını tek katman halinde bir fırın tepsinin üzerine yerleştirdiğiniz pişirme kağıdın yayıp, 20 dakika pişirin. Tepsiyi çıkarıp yaban mersinlerini malzemenin üzerine serpiştirin, 10-15 dakika daha pişirin. Tamamen soğuduktan sonra bir kavanoza alın ki tazeliğini korusun.

Not: Bu lezzetli kahvaltılığı paketlerken şeffaf bir kavanoz kullanıp, üzerine de el yapımı bir etiket yapıştırın.

