



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ GRANOLA

- 3 su bardağı yulaf ezmesi
- ½ su bardağı yaban mersini
- ½ su bardağı çiğ badem içi ya da fındık
- ½ su bardağı ceviz
- ½ su bardağı çiğ ayçekirdeği içi
- 1 fincan kuru üzüm
- 1 adet elma püresi
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı toz tarçın
- ¼ su bardağı bal
- 1 tatlı kaşığı pekmez

İlk önce fırınımızı 175 derecede ısıtmakla işe başlıyoruz. Derince bir kaba yulaf ezmesini ve ayçekirdeği içini döküp, kuru yemişleri (ceviz, badem) iri kalacak şekilde kabımıza kırıp hepsini harmanlıyoruz. Daha sonra yaban mersinini, kuru üzümü ve tarçını ekliyoruz. Şimdi de bu karışıma zeytinyağını, balı, elma püresini ve pekmezi katıp tahta kaşıkla homojen hale gelinceye kadar karıştırıyoruz. Fırın tepsisine yağlı kağıt yayıp üzerine gronalamızı döküyoruz. Akışkan olmadığı için tahta kaşıkla düzeltip kalınlığının tepsinin her tarafında eşit dağılmasını sağlıyoruz. 20- 25 dakika ara sıra kontrol ederek pişiriyoruz. Üstü kızardığı zaman olmuş demektir. Fırından çıkarıp soğumaya bıraktığınızda ktır ktır olacaktır. İsterseniz benim yaptığım gibi elinizle kırıp cam kavanozda saklayabilirsiniz.

