



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YULAF LI ATİŞTIRMA LIK

2 su bardağı yulaf ezmesi
2 su bardağı kuru meyve ve kuru yemiş karışımı
4 yemek kaşığı bal
4 yemek kaşığı hindistancevizi yağı ya da tereyağı

Arçelik Gurme Ankastre fırınınızı 150 °C'ye ayarlayın.

Sevdiğiniz kuru meyve ve kuru yemişleri, örneğin; kuru üzüm, kuru kayısı, ceviz, kaju, kabak çekirdeği içi ve bademi Fontignac doğrama bıçağı ile ince ince kıyın.

Kuru meyve ve yemiş karışımını, yulaf ezmesi ile birlikte derin bir kaba alın ve karıştırın.

Orta boy bir cezveye hindistancevizi yağın ve balı koyun. Orta ateşte iyice karıştırın ve karışım hafif kabarmaya başlayınca ateşten alarak yulaf lı kuru meyve karışımına dökün. Bir kaşık yardımıyla iyice karıştırın.

20x20 cm boyutlarında bir borcam ya da tepsiye yağlı kağıt serin. Üzerine yulaf lı-kuruyemişli karışımı ekleyin. Elinizle iyice bastırarak eşit olarak dağıtın.

Isınmış fırınınızın orta rafında ortalama 30 dakika, kenarları hafif kızarıncaya kadar pişirin.

Fırından çıkardığınız yulaf lı atıştırmalık oda sıcaklığına geldikten sonra, bıçak ile istediğize göre 8 ya da 12 parçaya bölün.

