



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAFLI VE KURUYEMIŞLİ BAR

<https://www.dogrusicarrefoursa.com>

3 su bardağı yulaf ezmesi

1 su bardağı karışık kuruyemiş (fındık, kırık badem, tuzsuz fıstık)

1 su bardağı karışık kuru meyve (kuru üzüm, tavla zarı büyüklüğünde doğranmış kuru kayısı ve kuru incir)

½ su bardağı bal

½ su bardağı üzüm pekmezi

2 yemek kaşığı fındık ezmesi

50 gr tereyağı

Tereyağını oda ısısında bekletin. Bal, pekmez, tereyağı ve fındık ezmesini karıştırın. Yulaf ezmesi, kuru meyve ve kuruyemişleri ekleyip iyice harmanlayın. Hazırladığınız karışımı pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine 1 parmak kalınlıkta olacak şekilde yayın. Üzerini düzelttikten sonra 150 derece fırında 30 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra bekletmeden dilediğiniz şekilde dilimleyin ve 10 dakika daha fırınlayın. Kestiğiniz yerlerden iyice ayırın ve soğumaya bırakın. Soğuyan kuruyemişli barları hava almayan kavanozlarda muhafaza edebilirsiniz.

Not: Kuruyemişli bar tarifimizdeki malzemeleri damak zevkinize göre değiştirebilirsiniz. Kuş üzümü, dolmalık fıstık da ilave edebilirsiniz.

