

Granola

Malzemeler

150 gr. (2 cup) yulaf ezmesi
50 gr. (1/2 cup) kavrulmamis findik
50 gr. (1/2 cup) kavrulmamis badem
60 gr. (1/2 cup) kabak cekirdegi ici
20 gr. (2 yemek kasigi) susam
1 yemek kasigi suzme bal
60 ml. (1/4 cup) elma suyu
2 yemek kasigi findik yagi
60 gr. (1/2 cup) kuru yaban mersini
60 gr. (1/2 cup) cekirdeksiz kuru uzum
Taze cilek veya muz
Yogurt veya sut

Yapilisi

Firininizi 160 dereceye (turbo fanli firinlarda 140 derece) ayarlayin.

Derince bir kaseye yulaf ezmesini, findigi, bademi, kabak cekirdegini, susami, bali, elma suyunu ve findik yagini koyup guzelce karistirin.

Firin tepsisine yagli kagit serip uzerine karistirdiginiz malzemeyi yayın. Firinin orta rafinda yaklasik 45-60 dk altin rengi olana kadar pisirin. Yanmaması için ara sıra alt ust edin. Hazir olan yulaf karisimini firindan cikarin ve soguyana kadar bekletin.

Icine kuru yaban mersinini ve kuru uzumu ilave edin. Hazirladiginiz yulaf karisimini hava almayan bir kapta saklayin.

Kahvaltılarda, taze yogurt veya sute granolanizi ekleyin. Yulaf, sutu veya yogurdu icine cekip, yumusayana kadar bir sure bekleyin. Sonra afiyetle yiyin.