



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Elmalı Tarçınlı Granola



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6-8 porsiyon

Malzemeler:

- 2 su bardağı yulaf ezmesi
- 1 adet orta boy elma (küçük küp doğranmış)
- 1/2 su bardağı çiğ badem (iri doğranmış)
- 1/3 su bardağı kuru üzüm
- 3 yemek kaşığı bal
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)
- 1 tutam tuz

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar (yulaf) ve sert kabuklu meyveler (badem).

Servis Önerisi:

Süt veya yoğurt ve taze meyvelerle kahvaltıda servis edebilirsiniz.

Yapılışı:

1. Fırını ve tepsiyi hazırlayın:

- Fırını 165°C alt-üst ayarda ısıtın.
- Geniş bir fırın tepsisine yağlı kağıt serin.

2. Granola karışımını hazırlayın:

- Yulaf ezmesi, badem, tarçın ve tuzu geniş bir kapta karıştırın.
- Bal, zeytinyağı ve vanilyayı ekleyip bütün malzemeleri harmanlayın.

3. Elmayı ekleyin:

- Küp doğranmış elmayı karışıma ekleyip ezmeden karıştırın.



4. Fırında pişirin:

- Karışımı tepsiye tek kat halinde yayın.
- Önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin; eşit kızarması için 10 dakikada bir karıştırın.

5. Soğutup tamamlayın:

- Granolayı fırından çıkarıp tamamen soğumaya bırakın.
- Kuru üzümü soğuyan granolaya ekleyip karıştırın.

>> **İpucu:** Granolanın kırı kalması için tamamen soğuduktan sonra hava almayan bir kavanoza aktarın.

Kiraz'ın
Mutfağı