KİRAZ'IN MUTFAĞI

Fırınlanmış Müsli (Ev Yapımı)

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6-8 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı yulaf ezmesi
- 1/2 su bardağı ceviz veya badem (iri doğranmış)
- 1/2 su bardağı fındık (iri doğranmış)
- 1/2 su bardağı hindistancevizi rendesi
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1/4 çay kaşığı tuz
- 1/4 su bardağı bal veya akçaağaç şurubu
- 1/4 su bardağı zeytinyağı veya hindistancevizi yağı
- 1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)
- 1/2 su bardağı kuru üzüm, kuru kayısı veya yaban mersini (piştikten sonra eklemek için)

Yapılışı:

1. Fırını 170°C'ye ısıtın:

2. Kuru malzemeleri karıştırın:

- Bir kapta yulaf ezmesini, doğranmış ceviz, badem, fındık, hindistancevizi rendesi, tarçın ve tuzu karıştırın.

3. Sıvı malzemeleri ekleyin:

- Bal, zeytinyağı ve vanilya özütünü ekleyerek iyice karıştırın.

4. Fırın tepsisine yayın:

- Karışımı yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine eşit şekilde yayın.

5. Fırında pişirin:

- Önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika, ara ara karıştırarak altın rengi olana kadar pişirin.

Kiraz'ın Mutfağı

6. Kuru meyveleri ekleyin:

- Müsli fırından çıktıktan sonra kuru üzüm veya doğranmış kuru kayısı ekleyin.

7. Servis yapın:

- Tamamen soğuduktan sonra yoğurt, süt veya taze meyvelerle servis edin.

Püf Noktası: Daha çıtır bir yapı için pişirme süresinin son 5 dakikasında fırının ızgara modunu açabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı