



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Ev Yapımı Granola Bar



**Süre:** 35 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8-10 adet bar

## Malzemeler:

### ☐ Ana Malzemeler:

- 2 su bardağı yulaf ezmesi
- Yarım su bardağı bal veya hurma şurubu
- Yarım su bardağı fıstık ezmesi
- Yarım su bardağı kuru meyve (üzüm, kayısı, yaban mersini vb.)
- Yarım su bardağı kırılmış ceviz veya badem
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı vanilya özü (isteğe bağlı)

## Yapılışı:

### 1. Karışımı Hazırlama:

- Bir tencerede bal ve fıstık ezmesini kısık ateşte karıştırarak ısıtın. Akışkan kıvama gelince ocaktan alın ve içine vanilya özü ekleyin.

### 2. Kuru Malzemeleri Ekleyin:



- Ayrı bir kapta yulaf, kuru meyve, ceviz ve tarçını karıştırın. Sıcak bal-fıstık karışımını üzerine dökün ve iyice harmanlayın.

### **3. Şekil Verme:**

- Karışımı yağlı kağıt serili bir tepsiye dökün ve bastırarak düzleştirin. Önceden ısıtılmış 160°C fırında 20 dakika kadar pişirin.

### **4. Soğutma ve Kesme:**

- Fırından çıkan karışımı tamamen soğuyana kadar bekletin. Ardından keskin bir bıçakla bar şeklinde dilimleyin.

**>> İpucu: Barların daha ktır olması için piştikten sonra 5-10 dakika fırında kurutabilirsiniz.**

Kiraz'ın  
Mutfağı