

Ev Yapımı Granola Bar

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 Dakika
>> **Pişirme 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)

Kiraz'ın Mutfağı

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 kıtır olması için piştikten sonra 5-10 dakika fırında kurutabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı