

Baharatlı Trail Mix

Toplam 43 dk

Hazırlık · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Kolay

~220 kcal

Açılış/10

Yol atıştırmacı namıyon, füme paprika ve kuru meyveyle tuzlu-tatlı bir denge gelir.

Malzemeler

- 120 gr Badem
- 120 gr Yer fıstığı
- 80 gr Kabak çekirdeği
- 100 gr Kuru üzüm
- 1 çay kaşığı Füme paprika
- 1 yemek kaşığı Yağ
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Ana malzemeyi kurulatoryüzey kuru kalırsadına daha çitür.
- Yağ ve baharatlar geniş kaptaki malzemeyi tek tek kaplayın.
- Karışımı tepsiye tek sırayıve önceden ısıtılmış alın.
- Tepsisini ilk 15 dakika kenarlar kurumaya başlayana kadar pişirin.
- Parçalar karıştırdakı daha kızzartıbirbirine yapışmasın.
- Tepside 10 dakika soğusun, buhar çıkıncaseye alın.

PÜF NOKTASI

Kuru meyveyi fırında sonra ekleyin; sertleşmeden yumuşak kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kavanozda saklayıp ara öğün olarak servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş

Yer fıstığı