

# Yulafli Granola Bar

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Kolay

~240 kcal

Açılış bar 4/10

Yulaf, bal, fındık ve kuru meyveyle hazırlanan fındıklı tatlıdır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Yulaf ezmesi
- 0.5 su bardağı Fındık
- 0.5 su bardağı Kuru üzüm
- 0.5 su bardağı Bal
- 3 yemek kaşığı Fındık ezmesi
- 2 yemek kaşığı Susam
- 1 çay kaşığı Tarçın
- 1 çimdik Tuz

## Yapılışı

1. Yulaf, fındık, kuru üzüm, susam, tarçın ve tuzu kapta karıştırın.
2. Bal ve fındık ezmesini küçük tencerede 3 dakika ısıtın.
3. Sıcak karışımın kuru malzemelere ekleyip karıştırın.
4. Karışımı yağlı kağıt serili kalıba bastırarak yayın.
5. 170°C fırında 20-25 dakika pişirin.
6. Tamamen soğuduktan sonra 8 bara kesin.

### PÜF NOKTASI

Karışımın kalıba bastırılarak yerleştirin; gevşek kalırsanız dilimlere kesin.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ara öğünde kahve veya sütle tüketin.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Yer fıstığı

Susam