



## Fırınlanmış Müsli (Ev Yapımı)



**Süre:** 30 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6-8 kişilik

## **Malzemeler:**

- 2 su bardađı yulaf ezmesi
- 1/2 su bardağı ceviz veya badem (iri doğranmış)
- 1/2 su bardağı fındık (iri doğranmış)
- 1/2 su bardađı 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.

## 6. Kuru meyveleri ekleyin:

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

## 7. Servis yapın:

- Tamamen sođuduktan sonra yođurt, süt veya taze meyvelerle servis edin.

**Püf Noktası:** Daha ıtır bir yapı için pişirme sresinin son 5 dakikasında fırının ızgara modunu açabilirsiniz.

Kiraz'ın  
Mutfađı