

Granola (Nicolas Paciello)

Ingrédients

- 200g yulaf gevre i
- 50g pekan cevizi
- 50g %70 bitter çikolata
- 45g akaa a urubu
- 1 ay ka ı ı tarçın
- 30g zeytinya ı
- 1 yemek ka ı ı sıvı vanilya özü (ben toz vanilya kullanarak zeytinya ında karı tırdım)
- 1 tutam ince tuz

Préparation

1. te güne ba lamanın güzel bir yolu, ev yapımı bir granola kasesi ile!
2. Nicolas Paciello'nun kitabından alınan bu tarif, hafifçe tarçın ve akaa a urubu ile tatlandırılmı ve beyaz peynirle birlikte ideal bir kahvaltı olu turuyor :-) Normalde yulaf gevre i, bitter çikolata ve pekan cevizinden olu ur, ben içine fındık ve badem ekledim ama isterseniz kuru yemi veya çikolata ile istedi iniz de i iklikleri yapabilirsiniz!
3. Fırını 160°C'ye önceden ısıtın.
4. Yulaf gevre i ve kaba do ranmı kuru yemi leri karı tırın.
5. Tarçın, tuz, zeytinya ı, akaa a urubu ve vanilyayı ekleyip iyice karı tırın.
6. Hazırlı ı ya lı ka ıt serilmi bir tepsiye yayın ve 140°C'de fırında 30 dakika pi irin.
7. Pi irme süresinin ortasında granolayı karı tırın.
8. 30 dakika sonra granola iyice kızarmı olmalı, de ilse tamamen gözlem altında birkaç dakika daha pi irmeye devam edebilirsiniz.
9. Granolayı so umaya bırakın, ardından küçük parçalara do ranmı çikolatayı ekleyin.
10. Hava geçirmeyen bir kavanozda saklayın.