



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ ÇİKOLATALI KAYISILI BROWNİE

75 gr tereyağı
300 gr beyaz çikolata
90 gr pudra şekeri
3 adet yumurta
2 tatlı kaşığı vanilya
300 gr kayısı
1 adet portakalın kabuğu
200 gr un
1 yemek kaşığı portakal suyu

Tereyağı ve beyaz çikolatayı küçük küpler şeklinde kesin. Cam kase içine alın. Kaseyi içinde kaynar su bulunan bir tencerenin üzerine yerleştirin. Arada tahta kaşıkla karıştırarak erimeyi hızlandırın. Yumurtaları, pudra şekeri, un ve vanilyayı hamur çırpma kabına alıp çırpın. Küp doğranmış kayısı, portakal kabuğu ve suyunu ekleyip karıştırmaya devam edin. Tereyağlı beyaz çikolata karışımını da azar azar ekleyip karıştırın. Hazırladığınız hamuru yağlı kağıt serili 28X20 ebatlarında tepsiye aktarın. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 25 dakika pişirin. Soğutup kare şeklinde kesip servis yapın.

