



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİTTER ÇİKOLATALI BROWNİE

<https://www.elele.com.tr>

3 yumurta
100 g tereyağı
1/2 su bardağı esmer şeker
1 çay kaşığı vanilya
1 su bardağı tam buğday unu
300 g bitter çikolata

Tencerede tereyağı ve çikolatanın yarısını benmari usulü eritin. Mikser kabında şeker, yumurta ve vanilyayı çırpın. Üzerine unu ekleyerek çırpmaya devam edin. Erittiğiniz tereyağı ve çikolatayı da ekleyerek karıştırın. Karışımı pişirme kabına dökün, kalan çikolataları irili ufaklı içine kırın. 170 derecede ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Daha kıtır olmasını istiyorsanız pişirme süresini 5 dakika daha arttırabilirsiniz.

