



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BROWNİE

2 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
50 gr. sütlü çikolata
1 çay kaşığı toz vanilya
Yarım su bardağı un
Yarım su bardağı margarin
1 tutam tuz
Yarım çay kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı dövülmüş ceviz
Yarım su bardağı iri ceviz
Üzeri için:
1/4 su bardağı margarin
2 çorba kaşığı pudra şekeri
1 tutam tuz
3 tatlı kaşığı kakao
1 Çay kaşığı vanilya
50 gr. çikolata

Ön hazırlık olarak yumurtaları, bir kaptaki koyu kıvamlı bir hal alana kadar iyice çırpalım. Toz şekeri yavaş yavaş karıştırarak ekleyelim. Ardından erimiş sütlü çikolata ve vanilyayı ekleyerek iyice karıştıralım. Üzerine unu, tuz ve kabartma tozuyla birlikte eleyelim. Hamur kıvamına gelene kadar karıştıralım. Erimiş margarin ve dövülmüş cevizi de hamura ekleyelim. Hazırladığımız bu hamuru önceden yağlanmış 20x20 santim boyutunda bir kalıba dökelim. Üzerine iri dövülmüş cevizi serpeyim, önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında 25-30 dakika kadar pişirelim. Fırından çıkarınca bekletmeden browniyi, keskin bir bıçak yardımıyla dilimleyelim. Soğumaya bırakalım.

Küçük bir tavada margarin eritem, içine pudraşekeri, kakao, toz vanilya ve bir tutam tuzu katalım. Aynı yerde benmari usulü erittiğimiz çikolatayı da katalım. Malzemenin birbirine karışmasını sağlayalım, ocağı kapatalım. 1-2 dakika karıştırarak, dilimlenmiş brownilerin üzerine dökelim.

[ML® Browni için tıklayın](#)