



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## CEVİZLİ BROWNİE

### Malzeme

- 2 adet yumurta
- 2 su bardağı pudra şekeri
- 50 gram Sana paket
- 3 yemek kaşığı kakao
- 75 gram un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- Yarım su bardağı çekilmiş ceviz

### Hazırlanışı

Derin bir kâsenin içerisinde pudraşekeri ve yumurtaları en az 10 dakika krema kıvamına gelene kadar bir çırpıcı veya mikser yardımı ile çırpınız.

Krema kıvamına geldikten sonra içine yumuşamış sana yağını, bir süzgeç yardımı ile eleyerek unu, kabartma tozunu, kakaonu, tuzu ilave edip, karıştırınız.

En son olarak karışıma iri çekilmiş cevizi ilave edip, tahta bir kaşık ile karıştırın.

Sıvı Sana ile yağlanmış dikdörtgen bir kalıba harcı dökün. Brownie'nin kalın olmasını istiyorsanız tepsiyi küçültün. (Aynı şekilde ince olması için tepsinin ebadını büyütün.)

Önceden 185 derecede ısıtılmış fırında 40-45 dak pişirin.

Pişen brownieyi en az 15 dak. Kalıbında soğuttuktan sonra dilimleyip, servis edin.