



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI ÇİKOLATALI BROWNİE

100 gr. margarin
400 gr. bitter çikolata
2 yumurta
yarım çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı vanilya
Çeyrek çay kaşığı tuz
1 bardak kıyılmış ceviz
1 elma

Bir tencerede margarinı hafif ateşte eritin, çikolatayı küçük parçalara bölerek margarine ilave edin, yumurtaları şekerle karıştırıp çırpın ve erimiş çikolata, margarin karışımına döküp iyice yedirin. Daha sonra un kabartma tozu, vanilya, tuz, ceviz ve ince ince kıydığımız elma dilimlerini de ilave edip tekrar karıştırın. Karışımı dibi yağlanmış fırın kabına dökün. Önceden 180 derece ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Dilimleyerek ılık yada soğuk olarak servis yapın.