



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BROVNI

Cemaliye Tüter

1/2 paket tereyağı veya margarin (125 gr.)
200 gr. tozşeker (1 su bardağı)
4 yumurta (akı ve sarısı ayrılmış)
150 gr. un (1,5 su bardağı)
2 tepeleme yemek kaşığı kakao
50 gr. sütsüz çikolata
100 gr. ceviz içi (1 su bardağı)
1 çay kaşığı tepeleme kabartma tozu
1 çay kaşığı tepeleme vanilya
Çikolata sos:
50 gr. çikolata
1 yemek kaşığı tepeleme kakao
1 yemek kaşığı tepeleme tereyağı
1 çay kaşığı tepeleme vanilya
2 yemek kaşığı tepeleme pudraşeker
1 kahve fincanı süt
Üstü için:
Kıyılmış yeşil fıstık - hindistancevizi

1 Yumurtaların akını ve sarısını özenle ayırın.
2 Tereyağı veya margarini şekerle birlikte elektrikli karıştırıcı ya da spatula ile karıştırarak krema haline getirin. Teker teker yumurta sarılarını ekleyip karıştırın.
3 Yağlı karışıma elenmiş un, kabartma tozu, kakao ve benmaride eritilmiş çikolata ve kıyılmış ceviz katın, sonra da kar halinde çırpılmış yumurta akını yedirin.
4 Kare veya dikdörtgen (20-25 cm büyüklüğünde) bir tepsinin içini yağlayıp karışımı boşaltın. 175 °C ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin.
5 Ilık hale gelince çevirerek kalıptan çıkartın. Kareler halinde kesip üzerine hazırladığınız çikolata sosu dökün ve kıyılmış yeşil fıstık, hindistancevizi serpin.
Çikolatalı sosun yapılışı: Çikolata, kakao, vanilya ve tereyağını bir kaba koyup sıcak suyun içine oturtun. Çikolata yumuşadığı zaman pudraşeker ve süt karıştırın. Krema durumuna gelince brovnilerin üzerine dökün.