



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROWNİ

4 yumurta
5 kahve fincanı şeker
5 kahve fincanı un
Yarım palet kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay bardağı su
3 çorba kaşığı kakao
2 adet portakalın kabuğu
1 çay bardağı damla çikolata
1 çay bardağı ceviz içi
3 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
Üzeri için:
80 gram bitter çikolata
80 gram çiğ krema

Şekeri, sıvı yağı, kakaoyu, erimiş ılık çikolatayı ve sütü iyice çırpın. Yumurtayı derin bir kabın içinde çırpın. Sütü çikolatalı karışımın içine döküp çırpıma devam edin. Unu, vanilyayı, kabartma tozunu ve irice kıyılmış cevizleri ekleyin. Bu karışımı dikdörtgen cam bir kabın içine boşaltın. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Fırından çıkınca biraz ılınınca üzerine erimiş çikolata ve çiğ krema dökün. Sıcak ya da soğuk olarak servis yapın.