



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNE SOSU YATAĞINDA BROWNI

Melike Yılmaz

1 su bardağı çekilmiş fındık
3 adet yumurta
2 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
3,5 su bardağı un
2 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
80 gr bitter çikolata
1,5 su bardağı toz şeker
1 paket kakao
Üzerine sosu için:
4 su bardağı vişne suyu
2 yemek kaşığı buğday nişastası

Önce süt, yağ, şeker, kakao, 1 adet vanilyayı karıştırıyoruz. Oluşan harçtan 1 su bardağı kenara alıyoruz. Kalan harcımıza diğer malzemeleri ekliyoruz. Kekimizi yapıp 180 C'de 35 dk pişiriyoruz. Kekimiz pişince her yerini bıçakla hızla deliyoruz. Hızlıca harcımızı döküyoruz ve harcı çekmesi için kenara bırakıyoruz. Diğer yanda vişne suyumuz ile nişastayı karıştırıp sosu yapalım. Dha sonra servis tabağımıza önce kekimizi sonra sosumuzu dökelim. Arzuyla göre dondurma ile servis yapalım.

