



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ BROWNI

4 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt
1.5 paket kabartma tozu
1 paket vanilin
1 çay bardağı fındık kırığı
Göz kararı damla çikolata
Göz kararı dondurulmuş vişne
Aldığı kadar un
Üzeri İçin:
1 çay bardağı süt
3 tatlı kaşığı kakao
1 tatlı kaşığı nescafe
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 miktar çikolata

Yumurta ve tozşekerini çırpın. Tereyağını eritin. Bir çay bardağı sıvı yağı ve bir su bardağı sütü de ekledikten sonra unu yavaş yavaş ekleyerek kek kıvamına getirin. Unu eklerken kabartma tozunu ve vanilyayı da ilave edin. Hepsini karıştırdıktan sonra çekirdekleri ayıklanmış vişneleri, damla çikolataları ve fındık kırıklarını da ekleyip hafifçe yağlayıp unladığınız tepsiye dökerek önceden ısıtılmış fırında ilk 20 dakika 180 derecede sonrasında 150 derecede yaklaşık 45-50 dakika pişirin. Fırından çıkartıp ilk sıcaklığı geçince 1 çay bardağı sütün içine kakaoyu, nescafeyi, tozşekerini ve çikolataları ekleyip eriterek elde ettiğiniz sütlü karışımı brownimizin üzerine dökelim. Bu arada vişnelerin çekirdeklerini çıkartırken tabağa süzülen vişne suyunu da süte ekleyin.