



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

2 ÇİKOLATALI BROWNİE

7 yemek kaşığı (250 gr) margarin + 1 yemek kaşığı (35 gr) margarin (kek tepsisini yağlamak için)
4 yumurta
2,5 su bardağı un
250 gr bitter çikolata
50 gr beyaz çikolata
1,5 su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu

Margarin, bitter çikolata ve şekerini kısık ateşte eritip birbirine karıştırın. Ayrı bir kaptaki 4 yumurtayı iyice çırpıp azar azar sıcak karışıma ekleyin. Fakat bu aşamada karışımı hızla karıştırın aksi takdirde yumurtalarınız pişer. Bu aşamada çok dikkatli olmalısınız. Daha sonra bu karışıma elenmiş unu ekleyin. Son aşama olarak iri parçalar halinde doğranmış beyaz çikolatayı ekleyin. Bu karışımı, içi alüminyum folyo ile kaplanmış 1 tatlı kaşığı margarin ile yağlanmış kare bir tepsiye kalın bir şekilde dökün. 180 derecede ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. Dinlendirdikten sonra kare şekilde kesip servis yapın.

