



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## 2 MALZEMELİ GLUTENSİZ BROWNİE

[www.milliyet.com.tr](http://www.milliyet.com.tr)

Oda sıcaklığında 4 adet büyük boy yumurta (yumurtalarınız küçükse 5 veya 6 adet)  
1 su bardağı + 1 yemek kaşığı çikolatalı fındık kreması (dilerseniz bitter kullanabilirsiniz)

Öncelikle fırınınızı 180 derecede ısıtın ve tam ortasına ızgara telinizi yerleştirin.  
Daha sonra yumurtaları bir kabın içersine alın ve 7-8 dakika boyunca kabarana kadar çırpın. Buradaki önemli nokta yumurtalarınızın köpük köpük olması ve kabı ters çevirdiğiniz de yumurtanın dökülmemesi...  
Daha sonra erimiş çikolatalı fındık kremasını yumurtanın içersine bir yandan akıtın ve çırpmayı bırakmayın.  
En son spatula ile de karıştırın.  
Borcaminizi sıvı yağ ile yağlayın ve üzerine yağlı kağıt yerleştirin.  
Karışımı borcama boşaltın ve yaklaşık 20-25 dakika pişirin.  
Fırından çıkınca oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin.  
Son olarak soğuyan brownienizi ters çevirerek, yağlı kağıttan sıyırın.  
Dilimleyip servis yapın.

