



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AYVALI BROWNİ

3 tane yumurta
1 Su bardağı toz şeker
130 gr. Tereyağı
200 gr çikolata
1 Paket vanilya kabartma tozu
1.5 Su bardağı un
1 yemek kaşığı kakao
1 ayva

Öncelikle 1 adet armudu soyalım, doğrayalım, 2 yemek kaşığı toz şeker ve karanfille 1 bardak su alıp bir tencerede haşlayarak pişirelim. Çukur bir kâseye tereyağı ve çikolatayı alalım kaynayan su üzerine oturtalım ve erimesini sağlayalım. Karıştırma kabına şekeri alalım, yumurtaları kırıp çırpalım. Erittiğimiz çikolata ve tereyağını alalım, unu ilave edelim, kabartma tozu ve vanilyayı alalım karıştırmaya devam edelim. Isıya dayanıklı kek kalıbının altına yağlı kâğıtla kaplayalım. Kek harcını dökelim. 170 derecelik fırına sürelim. 16 dakika pişirelim. Bu arada haşladığımız ayvayı, mikserle sos haline getirelim. Pişen ve ılık hale gelen kekimizi servis tabağına alalım. Üzerine ayva sosunu dökelim. Bir süre sonra Ayvalı Browni hazır olacaktır.