



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ BROWNİE

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

Tabanı için:

- 1 su bardağı çiğ badem
- 2 yemek kaşığı pekmez
- 2 yemek kaşığı ham kakao
- 1 tatlı kaşığı eritilmiş hindistan cevizi yağı
- 1 minik fiske tuz
- 1/2 çay kaşığı gerçek vanilya tozu veya özütü (isteğe bağlı)

Üzeri için:

- 1,5 su bardağı çiğ kaju. + 2 yemek kaşığı su
- 3 yemek kaşığı kakao
- 2 yemek kaşığı keçiyoynuzu unu
- 3-4 yemek kaşığı bal ya da hurma şurubu
- 2 yemek kaşığı eritilmiş kakao yağı (yaklaşık 25 gr)
- 2 yemek kaşığı eritilmiş hindistan cevizi yağı (yaklaşık 25 gr)
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Üst malzemesi için kajuları en az 4 saat suda bekletip, yıkayıp, süzün. Eğer vaktiniz kısıtlıysa 15 dakika sıcak suda kaynatıp, yıkayıp, süzebilirsiniz kajuları blendırdan geçirin ve krema malzemelerini ekleyip karıştırmaya devam edin..Alt tabanı için bademleri ve kakaoyu mutfak robotuna koyun. Bademler parçalanana kadar robotu çalıştırın.Karışımın üzerine eritilmiş hindistan cevizi yağı, pekmez, minik fiske tuz ve isteğe bağlı vanilyayı ekleyin. Robotu kısa çalıştırın. Gereğinden fazla çalıştırmamaya dikkat edin.İri kum gibi olan karışımı kontrol edin. Parmaklarınızla sıkıştırdığınızda birbirini tutuyorsa hazır demektir.taban karışımını yağlı kağıt serdiğiniz bir kaba elineizle bastırarak yayın. Krema malzemesini üzerine koyup buzdolabında birkaç saat bekletip servis edin.

