



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BADEMLİ BROWNİE

100 Gr Sana Klasik  
0,5 Bardak toz şeker  
1 Bardak doğranmış badem  
150 gr beyaz çikolata  
2 Çorba Kaşığı su  
1 Bardak un  
2 Adet yumurta  
1 Paket vanilya

Ön hazırlık olarak fırını 180 derecede ısıtın ve kek kalıbına 20 santimlik bir alüminyum folyo serin. Siyah çikolata, su ve margarin orta boy tencerede eritin. çok kısık ateşte çikolata ve margarin eriyene dek tahta kaşıkla sürekli karıştırın. malzemeler eriyip iyice karışınca, içine şekeri ekleyin. Şekeri de karıştırdıktan sonra tencereyi ateşten indirin. Hazırladığınız bu karışıma vanilya, yumurta ve elenmiş unu ilave ederek hamur kıvamına gelene kadar karıştırın. Keskin bir bıçak yardımı ile beyaz çikolatayı iri parçalar halinde kesin. Beyaz çikolata ve bademi karışıma ilave edin. Çikolata erimeye başlar başlamaz karıştırmayı bırakın. Karışımı kek kalıbına özenle yayın. Önceden ısıtılmış fırında 35 dakika veya kekin üzeri sertleşene kadar pişirin. Brownieyi kek kalıbı içinde soğuttuktan sonra dilimleyip, servis yapın.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 20.02.2025