



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ ÇİKOLATALI BROWNİE

<https://www.elele.com.tr>

75 gr tereyağı
400 gr beyaz çikolata
3 yumurta
90 gr pudra şekeri
2 tatlı kaşığı vanilya
90 gr kuru üzüm
1 limonun rendelenmiş kabuğu
1 yemek kaşığı limon suyu
200 gr un
Dondurma

Fırının sıcaklığını 180 dereceye ayarlayın. 28x20 santim ebatlarında bir fırın kabının içine yağlı kağıt yerleştirin. Tereyağı ve küçük doğranmış 300 gr beyaz çikolatayı büyük bir cam kaseye alın. Benmari usulü eritin. çikolatayı karıştırarak ılındırın. Yumurtalar ve şekeri ekleyip karıştırın. Vanilya, kuru üzüm, limon kabuğu ve limon suyunu ekleyip karıştırmaya devam edin. Karışımı kalıba doldurun. Sıcak fırında 20 dakika pişirin. Ilındıktan sonra dilimleyin. Üzerine dondurma ekleyip servis yapın.

