



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ ÇİKOLATALI BROWNI

260 gr beyaz çikolata
125 gr tereyağı
1 bardak şeker
160 gr un (1 + 1/3 bardak kadar)
1 paket vanilya
1 tutam tuz
4 adet iri yumurta
50 gr iri çekilmiş badem
Vişneli sos için:
150 gr dondurulmuş vişne
2 çay bardağı kadar su veya vişne suyu
1 paket meyveli sos

Tereyağı ve çikolatamızı benamaride eritiyoruz. İçine şekeri ilave edip çırpıyoruz. Her seferinde 1 yumurta olmak üzere, yumurtaları ilave edip iyice karışmalarını sağlıyoruz. Elenmiş kuru malzemelerimizi ve çekilmiş bademimizi ilave edip, 20-22 cm'lik kare kalıba (yuvarlak da olabilir) döküp 175 derece ısınmış fırında aşağı yukarı 40 dk .kadar pişiriyoruz. Soğumaya bırakıyoruz .

Biz bu arada sos malzememizi hazırlıyoruz. Vişnelerimizi kısık ateşte ocağa koyup sulanmalarını sağlıyoruz. Onun üzerine 2 çay bardağı vişne suyumuzu ilave edip kaynatıyoruz. Kaynadıktan sonra toz haldeki meyveli sos poşetini üzerine ilave edip pişiriyoruz. Soğuduktan sonra sosumuzu dilimlenmiş browniemizin üzerine gezdirip, yanında dondurmaya servis yapıyoruz.

