



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ IKOLATALI BROWNİE

100 gram tereyađı
290 gram bitter çikolata
150 gram toz Őeker
3 yumurta
Bir ay kaŐığı vanilya
150 gram un
Tuz
240 gram beyaz ikolata

Sos tenceresinde tereyağını eritin ve üzerine bitter çikolataları ilave edin. Ayrı bir kabın içinde yumurtayı, Őekeri ve vanilyayı homojen bir kıvama gelene kadar çırpın. Yumurtalı karıŐımın içine az az çikolata ve tereyağı karıŐımını dahil edin ve karıŐtırın. KarıŐıma unu ve tuzu da ekleyin ve pürüzsüz kıvam elde edene kadar karıŐtırın. Kek kalıbını yağlayın ve üzerine iki tane piŐirme kağıdı yerleŐtirin. KarıŐımın yarısını kek kalıbına dökün ve beyaz çikolataları ilave edin. Kalan harcı beyaz çikolataların üzerine ekleyin ve spatula ile güzelce düzeltin. 150 derecelik fırında 25 dakika süresince kontrollü bir Őekilde piŐirin. Arzuya göre dondurma veya çikolata sosu ile servis edin.
