



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ ÇİKOLATALI BROWNİE

3 adet yumurta (oda ısısında)
1 su bardağı esmer şeker
Yarım su bardağı un
1 vanilya
2 tatlı kaşığı kakao
200 gr. tereyağı
80 gramlık 2 paket bitter çikolata
80 gr. beyaz çikolata

Yumurta ve şekeri köpürene kadar çırpıyoruz. Tavada yağı eritip bitter çikolatayı ekliyoruz ve iyice erimesini sağlıyoruz. Eriyen çikolatayı yumurtalı harca yavaş yavaş karıştırarak döküyoruz. İyice karıştırdıktan sonra kakao, un, vanilyayı ekleyip spatula yardımıyla harca yediriyoruz. Daha sonra fırını 180 derece fansız ayarında ısıtıyoruz. Tepsiye yağlı kağıt serip harcın yarısını döküyoruz ve arasına beyaz çikolata dilimlerini rastgele serpiştiriyoruz. Üzerine malzemenin devamını döküyoruz. Fırında 20- 25 dakika pişiriyoruz.

