



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ ÇİKOLATALI BROWNİE

30 gr kakao
90 gr un
200 gr bitter çikolata, parçalara bölünmüş
120 gr beyaz çikolata, parçalara bölünmüş
120 gr İçim Tereyağı
150 gr şeker
3 adet yumurta
1 çay kaşığı vanilya özütü
1/2 çay kaşığı tuz

İçim Tereyağını bitter çikolata ile birlikte benmari usulü eritin. Şeker ilave edin ve mikserle iyice çırpın. Yumurtaları teker teker ilave edip karıştırmayı sürdürün. Vanilya özütü ve tuzu ekleyin, yeniden karıştırın. Un ve kakaoyu eleyerek karışıma ilave edin. Fırın kalibnızın yağlayın, dibine ve kenarlarından taşacak şekilde yanlarına yağlı kağıt döşeyin. Brownie karışımınızın yarısını kalibnıza boşaltıp beyaz çikolata parçalarını üzerine dökün. Kalan brownie karışımını da üzerine ekledikten sonra önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35 dakika pişirin. Brownieyi ılık olarak dilerseñiz üzerine çikolata parçaları rendeleyerek servis edin.

