



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYAZ ÇİKOLATALI BROWNİE

200 gram bitter çikolata  
2 çorba kaşığı su  
100 gram margarin  
yarım su bardağı toz şeker  
2 tatlı kaşığı vanilya  
2 adet yumurta  
1/3 su bardağı un  
150 gram beyaz çikolata  
2/3 su bardağı doğranmış fındık

200 gram ince ince doğranmış bitter çikolata, 2 çorba Kaşığı su ve 100 gram margarini orta büyüklükte bir tencereye koyup karıştırın. Kısık ateşte çikolata ve margarin eriyene dek sürekli karıştırarak pişirin. Toz şekeri de ekleyip biraz daha karıştırdıktan sonra tencereyi ocaktan indirin. Vanilya, 2 yumurta ve unu ayrı bir kapta karıştırın. Bıçakla beyaz çikolatayı iri parçalar halinde doğrayın. Beyaz çikolata ve iri iri doğranmış fındığı diğer çikolatalı malzemeye ilave edin ve karıştırın. Beyaz çikolata erimeye başlar başlamaz karıştırmayı bırakıp bu karışımı unlu malzemeye ilave edin. Birkaç kez karıştırdıktan sonra hazırladığınız hamuru 20-22 cm çapında hafifçe yağladığınız kek kalıbına yayın. 35 dakika veya üzeri sertleşinceye kadar brownie'yi pişirin. Soğuduktan sonra kek kalıbından çıkarın.