



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ ÇİKOLATALI BROWNİE

Fırını 200°C'ye ısıtın. Mutfak robotuna doğrama bıçağını yerleştirin. Fındıkları irice doğrayın ve ayrı bir kaba koyun. Çikolataları sos tenceresinde parçalar halinde kırın ve hafifçe kaynayan suyun olduğu bir tavanın üzerine yerleştirin. Çikolata erirken karıştırın. Tereyağını ve şekeri bir kaptı çırpın. Kabin içine teker teker yumurtaları kırın ve besleme tûpünden, mutfak robotunu çalıştırmaya devam ederek ekleyin. Daha sonra erimiş çikolatayı ve fındıkları besleme tûpünden ekleyin ve birkaç saniye karıştırın. Daha sonra 3 parça halinde unu ekleyin. Son olarak bir tutam tuz ekleyin ve daha pürüzsüz bir hamur elde edene kadar birkaç saniye daha karıştırın. Hamuru pişirme kalıbına koyun ve 2 cm kalınlığında bir tabaka olacak şekilde yayın. Brownieyi fırında 35 dakika pişirin. Fırından kalıbı çıkarın ve 10 dakika soğumaya bırakın. Daha sonra brownieyi karelere kesin (boydan boya kesmeyin) ve tamamen soğumaya bırakın. İçi yumuşak ve sakız gibi olurken dışı ktır ktır olacaktır.