



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ ÇİKOLATALI VE BÖĞÜRTLENLİ BROWNİE

4 adet yumurta
1 su bardağı tozşeker
1 su bardağından 1 parmak eksik un
125 gr margarin
2 çorba kaşığı kakao
1 paket vanilya
200 gr beyaz çikolata
1 su bardağı böğürtlen
1 fiske tuz

Margarini küçük bir tencereye alıp kısık ateşte eritin. Ocaktan aldıktan sonra küçük parçalara ayırdığınız bitter çikolatayı içine kırarak ekleyin ve eritin. Soğumaya bırakın. Ardından margarin çikolata karışımına teker teker yumurtaları ekleyerek iyice çırpın. Daha sonra toz şekeri ekleyerek çırpmaya devam edin. Unu, kakaoyu, vanilyayı ve tuzu eleyerek karışıma ilave edin. Çok fazla çırpılamaya özen göstererek malzemeyi karışıma yedirin. Son olarak küçük parçalara ayırdığınız beyaz çikolatayı ve böğürtleni ekleyip az karıştırın. Dikdörtgen borcam kalıbınızı yağlı kağıt ile kaplayın. Brownie malzemesini kalıba dökün. 160 derecelik önceden ısınmamış fırında 25 dk pişirin. Soğuduktan sonra servis edin.

