



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYAZ VE BİTTER ÇİKOLATALI BROWNİE

Beyaz çikolatalı brownie için:

80 gram beyaz çikolata (iri doğranmış)

110 gram tereyağı

3/4 su bardağı+2 çorba kaşığı toz şeker

2 adet yumurta

2/3 su bardağı un, bir tutam tuz

1 çay kaşığı vanilya ekstratı

Bitter çikolatalı brownie için:

80 gram bitter çikolata (iri doğranmış)

110 gram tereyağı

2 adet yumurta

3/4 su bardağı + 2 çorba kaşığı toz şeker

2/3 su bardağı un

Bir tutam tuz

1 çay kaşığı vanilya ekstratı

Beyaz çikolatayı ve tereyağını birlikte benmari usulü erittikten sonra karıştırın. Toz şekeri ekleyip mikserle çırparak birbirine yedirin. Teker teker yumurtaları ekleyip mikserle çırpın. Un, tuz ve vanilya ekstratını katıp, iyice karıştırın. Yağlı kağıt ile kaplı fırın tepsisine yayın ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Aynı işlemi bitter çikolata için de uygulayıp pişirin ve oda sıcaklığında soğutun. Her iki brownie'yi eşit kareler halinde kesin. Karelerin ortasından kurabiye kalıbı ile kalp şekli çıkartın. Kalpleri birbirleri ile yer değiştirip servis yapın.

