



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİTTER PARÇA ÇİKOLATALI BROWNİE

100 gr tereyağı  
1 paket Pakmaya Bitter Parça Çikolata  
3 adet yumurta  
50 gr Pakmaya Pudra Şeker  
1 çay bardağı süt  
1 yemek kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası  
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin  
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu  
2 yemek kaşığı Pakmaya Kakao  
1 su bardağı un  
Sosu için:  
1 paket Pakmaya Bitter Çikolatalı Sos  
Yarım paket Pakmaya Bitter Parça Çikolata

Tereyağını çok kısık ateşte eritin. Ocaktan alıp Pakmaya Bitter Parça Çikolata'yı ekleyin. Hızlıca karıştırıp erimesini sağlayın.

Mutfak robotunda yumurtalar ile Pakmaya Pudra Şekeri köpük köpük olana dek iyice çırpın.

Sütü ilave edin. 1 dakika daha çırpın.

Ayrı bir kaptan elenmiş Pakmaya Buğday Nişastası ile unu, Pakmaya Şekerli Vanilin'i ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu harmanlayın.

Harmanladığınız kuru malzemeyi yumurtalı karışıma ilave edin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak tüm malzemeyi birbirine yedirin.

Karışımı yağlanmış dikdörtgen bir kalıbın içine dökün. 170 dereceye ayarlı fırında, 30-35 dakika pişirin.

Brownie pişince fırından alın, tel bir ızgara üzerine aktararak ılınmaya bırakın.

Sosu için Pakmaya Bitter Çikolatalı Sos'u paket üzerinde verilen tarife göre pişirin. Ocaktan alırsanız Pakmaya Bitter Parça Çikolata'yı ekleyerek eritin ve pütürlü bir sos elde edin.

Hazırladığınız sosu kare şeklinde dilimlediğiniz kekin üzerine dökerek servis yapabilirsiniz.

