



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BLONDİE BROWNİE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1/2 su bardağı (115g) tereyağı
- 1 su bardağı (200g) kahverengi şeker
- 2 adet büyük boy yumurta
- 1 çay kaşığı vanilya özütü
- 1 su bardağı (125g) un
- 1/4 çay kaşığı tuz
- 1/2 su bardağı beyaz çikolata chips veya doğranmış beyaz çikolata
- 1/2 su bardağı ceviz veya fındık (isteğe bağlı)

Fırını önceden 180 dereceye ısıtın. Bir kare veya dikdörtgen fırın kabını yağlayın veya yağlı kağıt serin. Tereyağını bir tencerede eritin. Eriyen tereyağını ocaktan alın ve kahverengi şekerle karıştırın. Oda sıcaklığına gelene kadar bir kenarda soğumaya bırakın. Şekerli tereyağı karışımına yumurtaları ekleyin ve iyice çirpin. Vanilya özütünü ekleyin ve karıştırın. Un ve tuzu ekleyin, ancak tamamen karışana kadar fazla karıştırmayın. Beyaz çikolata chips ve ceviz veya fındık ekleyin. Karışımı spatula veya kaşıkla iyice karıştırın. Hazırladığınız karışımı yağladığınız veya yağlı kağıt serdiğiniz fırın kabına dökün. Üzerini düzeltin. Önceden ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin. Kenarları hafifçe kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarın ve oda sıcaklığında tamamen soğumaya bırakın. Daha sonra dilimleyip servis yapın.

Not: "Blondie Brownie" "Sarışın Brovni".

