



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ BROWNİE

4 yumurta
1 su bardağı şeker
1 su bardağı böğürtlen
200 gram bitter çikolata
200 gram beyaz çikolata
125 gram tereyağı
Yarım su bardağı un
2 yemek kaşığı kakao
1 paket vanilya
1 tutam tuz

Öncelikle tereyağını bir tencereye alıp eritin.
Altını kapatın üzerine bitter çikolatayı ekleyip karıştırın.
Soğuduktan sonra üzerine toz şekeri ekleyip karıştırın.
Un, kakao, vanilya ve tuzu ekleyip karıştırın.
Son olarak böğürtlen ve parçalara ayırdığınız beyaz çikolatayı ekleyin karıştırın.
Tabanına yağlı kağıt serdiğiniz dikdörtgen cam kalıba brownie malzemesini dökün.
160 derece ayarlı fırında 25 dakika pişirin.

