



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BÖĞÜRTLENLİ VE BEYAZ ÇİKOLATALI BROWNİE

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

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

Tereyağını bir tencerede kısık ateşte eritin. Ocaktan alıp küçük parçalara ayırdığınız bitter çikolatayı içine kırarak ekleyip eritin. Soğumaya bırakın. Tereyağlı çikolata karışımına yumurtaları ekleyerek iyice çirpin. Toz şekeri ekleyerek çırpma devam edin. Un, kakao, vanilya ve tuzu eleyerek karışıma ilave edin. Çok fazla çırpamaya özen göstererek malzemeyi karışıma yedirin. Son olarak küçük parçalara ayırdığınız beyaz çikolatayı ve böğürtleni ekleyip hafif karıştırın. Dikdörtgen cam kalıbı yağlı kağıt ile kaplayın. Browni malzemesini kalıba dökün. 160 dereceye ayarlı soğuk fırında 25 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

