



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROWNIE KURABIYE

225 gr bitter çikolata (küçük küçük parçalanmış)

57 gr (4 yemek kaşığı) tereyağ

90 gr (2/3 su bardağı) un

1/2 tatlı kaşığı kabartma tozu

1/2 çay kaşığı tuz

2 adet yumurta

150 gr (3/4 su bardağı) esmer şeker

İki adet fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Fırınınızı 175 derecede ısıtmaya başlayın. Isıya dayanıklı bir kaba çikolata parçaları ile tereyağını koyun. Mikrodalgada birkaç saniyede bir çıkartıp kaşıkla karıştırmak suretiyle eritin. (Mikrodalganız yoksa benmari usulü de eritebilirsiniz) Bir kasede un, kabartma tozu ve tuzu karıştırın. Bir çırpma kabında ise yumurtalar ve esmer şekeri makinanızın en yüksek hızında karışımın rengi açılıp kabarana kadar yaklaşık iki dakika çırpın. Yumurtalı karışıma çikolatalı karışımı ekleyin ve karışana kadar düşük hızda çırpmaya devam edin. En son unu ekleyin ve sadece karışana kadar çırpın. Bu cıvık hamuru buzdolabında 30 dakika bekletin. Buzdolabından çıkarınca bir dondurma kaşığı ile kaşık kaşık, aralarında boşluk kalacak şekilde, iki adet tepsiye dizin (Elinizle şekil vermeye sakın çalışmayın bu hamur cıvık ve sadece kaşıkla şekil verilmesi gereken bir hamur). Fırında 9-12 dakika pişirin. İstedığınız kıvama göre daha kırı olmasını istiyorsanız pişirme süresini uzatabilirsiniz.

