



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BROWNİ

Kullanılan malzemeler

200 gr bitter çikolata

100 gr yarım ceviz

150 gr yumuşamış tereyağı

150 gr pudra şekeri

1 ay kaşığı kabartma tozu

50 gr sade un

3 büyük yumurta

1/2 çay kaşığı toz tarçın

1- Fırını 180 °C'ye getirerek ön ısıtma yapın.

2- Çikolatayı parçalara ayırın ve 4 yemek kaşığı suda eritin.

3- 50 gr tereyağı ekleyin ve iyice karıştırın, sonra biraz soğumaya bırakın.

4- Cevizleri mikser kabına yerleştirin ve büyük parçalara ayırmak için mikseri birkaç kez çalıştırın. Kenara alın.

5- Yumurtaları, şekeri ve tarçını mikser kabına yerleştirin. 30 saniye karıştırın, kapaktaki kanaldan yavaş yavaş tereyağı, un, kabartma tozu ve erimiş çikolatayı ekleyin. Karışımı düz ve homojen yapmak için mikseri birkaç kez çalıştırın.

6- Blender durduktan sonra, ezilmiş cevizleri ekleyin ve spatula ile karıştırın.

7- Karışımı yağlı kağıt ile kaplı kare kek kalıbına dökün. 20 dakika pişirin, daha sonra kalıptan almadan önce 10 dakika bekletin ve keki eşit parçalar halinde kesmeden önce tamamen soğumasını bekleyin.

İpucu: Brownileri koyu krema eşliğinde de servis edebilirsiniz.