



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROWNİE KURABIYE

Kurabiyesi için:

3 yemek kaşığı kakao

125 gram tereyağı

1 yumurta

Yarım çay bardağı toz şeker

Yarım pudra şekeri

1 çay bardağı sıvı yağ

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

3 su bardağına yakın un

Şerbeti için:

2 çay bardağından biraz fazla şeker

3 çay bardağı kadar su

Birkaç damla limon suyu

Süslemek için:

Hindistancevizi

Şerbet için su ve şekeri tencereye alın.

Kaynamaya başladıktan sonra 6-7 dakika daha ocakta tutun.

Ardından içine limon suyunu ilave edip altını kapatın ve soğumaya bırakın.

Oda sıcaklığına gelen şerbeti buzdolabına koyup 1 saat kadar bekletin.

Tereyağı, yumurta, şeker, sıvı yağ, kabartma tozu, kakao ve vanilyayı karıştırın.

İçine azar azar un ilave ederek yoğurmaya başlayın.

Ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurduğunuz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın.

Kurabiyeleri yağladığınız fırın tepsisine yerleştirin.

Fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Tepsiyi fırına verip kurabiyeleri 20 dakika kadar pişirin.

Üzeri çatlayan kurabiyeleri tepside alıp soğuttuğunuz şerbete batırıp çıkarın.

Kurabiyelerinizi derince bir kaba dizip üzerini kapatarak 1 gece dinlendirin.

Ertesi gün üzerine Hindistan cevizi serpip servis edin.



