



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROWNİE

250 gr tereyağı
250 gr çikolata
4 adet yumurta
1 su bardağı un
2.5 ay bardağı şeker
80 gr antepfıstığı
1 paket kabartma tozu
1 fiske tuz

Ufak bir tencerede çikolata ve tereyağını (benmari usulü) buharda eritin.
Eriyen ikolatanın üzerine unu ekleyin ve iyice çırpın.
Geniş bir kaba elenmiş şeker ve yumurtayı alın ve köpürene kadar çırpın.
ikolatalı karışımı kaba ekleyin ve çırpın.
Son olarak kabartma tozu, antep fıstığı ve tuzu da ekleyip iyice çırpın.
Yağlanmış tepsiye hamuru dökün. 180 derece fırında 25-30 dakika kadar pişirin.
Browni tarifi hazır.

