



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROWNİE

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

4 paket bitter çikolata
1 su bardağı tereyağı
3 yemek kaşığı varsa taze yoksa kuru lavanta
3 yumurta
1,5 su bardađı esmer řeker
1,5 su bardađı un
2 yemek kaşığı nişasta
1 ay kaşığı tuz

Benmaride ikolataları, tereyağı ve lavantaları en ağır şekilde eritelim. Aynı anda başından ayrılmadan ufak ufak karıştırıyoruz.

Yumurta ve şekeri krema haline gelinceye kadar karıştıralım. Eđer vakit varsa sarısı ve beyazını şekeri 2' ye bölerek ırpmanızı tavsiye ederim. Böylece çok daha kabarık bir ürün elde ederiz. Daha sonra un, nişasta ve tuzu da ekleyerek kabarıklığı gitmeden spatula ile ağır ağır karıştırıp en son çikolata sosunu da ekleyip 180 derece fırında 18 dakika kadar pişiriyoruz.

