



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROWNİE

4 adet yumurta,
100 gram margarin,
2 çorba kaşığı su,
1 su bardağı pudra şekeri,
1 paket hazır kakaolu kek unu,
1.5 su bardağı ince kıyılmış ceviziçi,
100 gram bitter çikolata.

Üzerine:

İnce kıyılmış ceviziçi ya da fındık

Margarini eritin. Yumurta, su ve 1 su bardağı pudra şekeri ile derin bir kaba alın. İyice çırpın. İçine kakaolu kek ununu ilave edin. Sert bir hamur yapın. Bu hamura 1 buçuk su bardağı ince kıyılmış cevizi ilave edin. 1-2 dakika daha karıştırın. Yağlanmış 30 cm. çapındaki bir tepsiye yayın. Önceden ısıtılmış 160 dereceli fırında 25-30 dakika pişirin. Keki fırından alınca soğumaya bırakın. Bu arada bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Keki üzerine gezdirip dilediğiniz şekli verin. İnce kıyılmış ceviz ya da fındıkla süsleyip servis yapın.

[ML® Anakonda için tıklayın](#)



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 28.10.2021