



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROWNİE

150 g tereyağı
1 paket Pakmaya Sekerli Vanilin
200 g Pakmaya Pul Bitter Çikolata
1 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
1/4 (çeyrek) çay kaşığı tuz
1 su bardağından bir parmak eksik un
2 yemek kaşığı ceviz kırığı
Üzeri için:
1 su bardağı vişne-frambuaz
1/2 çay bardağı ceviz kırığı

Tereyağını eritin.

Ocaktan aldığınız tereyağına Pakmaya Pul Bitter Çikolatayı atarak eritin tereyağının sıcaklığı ile.

Yumurtaları uygun kaba alıp mikserle yüksek devirde bir süre çirpin. Daha sonra şekeri de ekleyerek yaklaşık 5-10 dk beyazlaşmaya kadar çirpin.

Kenarda ilinan çikolatalı karışımı da yavaşça ilave ederek iyice karıştırın.

Son olarak un, tuz ve vanilya ilavesini yapın ve kuru malzemeleri ekledikten sonra, sadece karışacak kadar çok kısa bir süre çirpin ve mikseri kapatın. (kesinlikle uzun süre çırpılmamaya özen gösterin) Ceviz kırıklarını da ekleyerek, spatula ile nazikçe karıştırın.

Yağlı kağıt serdiğiniz kabinize karışımı dökün. Üzerine dilediğiniz meyve ve cevizi ekleyin. Meyveleri çok bastırmadan ekleyiniz.

Önceden ısıtılmış fansız alt üst 165 derece fırında yaklaşık 30-35 dk pişirin.



HAZIRLAMA 15-18 DK

PIŞİRME 30-35 DK