



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROWNİE

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

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
200 gr bitter çikolata
150 gr tereyağı
1 paket vanilya
1 su bardağı un

Brownie tarifi için öncelikle 150g tereyağını uygun bir tavaya alalım. Orta ateşte eritemiz. Yağ eridikten sonra bitter çikolatayı ekleyelim. Ocağı kapatarak bir spatula yardımı ile karıştırarak çikolatayı eritemiz. Güzelce eriyen çikolatamızı bir kenara alalım ve ılımaya bırakalım. Uygun bir karıştırma kabına yumurtaları ve toz şekerini alarak mikserle beyazlaşıp köpük köpük olana kadar çırpalım. İliyan tereyağlı çikolatayı kek harcımıza ekleyelim. Mikserle güzelce karışana kadar çırpalım. Un ve vanilyayı da ekleyerek son kez tekrardan çırpalım. Hazır olan kek harcını pişirme kağıdı yerleştirdiğimiz 22x22cm boyutlarındaki borcama aktaralım. Önceden ısıtılmış 160°C fırında fansız ayarında yaklaşık 40 dakika pişmeye bırakalım. Pişen browniyi fırından alalım. İlk sıcaklığının çıkması için bir telin üzerinde bekletelim. Ardından dilimleyerek servis edelim.

