



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROWNİE

150 gram tereyağı
130 gram bitter veya sütlü çikolata
3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı un
1 paket vanilya
1.5 yemek kaşığı kakao

Tereyağını kızdırmadan eritin. Çikolatayı da dilimleyerek tereyağının içine atın ve onu da eritin. Akışkan, sos kıvamına gelsin.

Ardından 3 yumurtayı ve 1 su bardağı toz şekerini başka bir kaba alıp 1-2 dakika kadar çırpın. Yumurta şeker karışımına çikolata tereyağı karışımını azar azar karıştırarak ekleyin.

Çikolata iyice karıştıktan sonra 1 su bardağı unu eleyerek karışıma ekleyin. Ardından 1 paket vanilyayı eleyerek ilave edin. Son olarak da 1,5 yemek kaşığı kakaoyu eleyerek ekleyin. Unu vanilyayı ve kakaoyu mutlaka eleyin. Tüm malzemeleri ekledikten sonra spatulayla unu vanilyayı ve kakaoyu iyice hamura yedirin. Bu işlemi yaparken spatula kullanmalı hamuru yanlardan üste itekleyerek karıştırmalısınız.

Unun vanilyanın kakaonun iyice karıştığına emin olduktan sonra hamurumuzu yağlı kağıtla kapladığımız otuza yirmilik borcama yayarak dökün.

Hemen ardından hamurun üzerini düzleştirip önceden ısıtılmış 160-180 derecelik fansız fırında browniemizin üzeri çatlayana kadar 30-35 dakika pişirin. Pişme süresi fırından fırına değişebilir.

Pişen browniemizi oda ısısında 1 saat kadar dinlendirdikten sonra afiyetle tüketebilirsiniz.

Not: Unu, vanilyayı ve kakaoyu mutlaka eleyin. Dinlenen browni yağlı kağıttan daha da kolay ayrılır. Dinlendirdikçe browninin üzeri dalgalı olacaktır. Buzdolabında dinlendirirseniz tereyağı donacağından brownieniniz sertleşecektir. Eğer içi ıslak ıslakken tüketmek istiyorsanız 1 saatin sonunda tüketebilirsiniz.

