



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROWNİ

- 1 adet olgun muz (yaklaşık 100 gr)
- 2 yemek kaşığı bal
- 1 adet büyük yumurta
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1/4 su bardağı tam buğday unu (25 gr)
- 1/4 su bardağı kakao (25 gr, şekeriz)
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı Hindistan cevizi yağı (eritilmiş)
- 1 tutam tuz

Olgun muzı bir çatalla iyice ezin ve püre haline getirin. Bu, brownie'ye doğal bir tatlılık katacak. Muzu, balı, yumurtayı, Hindistan cevizi yağını ve vanilya özütünü bir kaptaki iyice karıştırın.

Başka bir kaptaki un, kakao, kabartma tozu ve tuzu karıştırın. Bu kuru karışımı sıvı karışıma ekleyin ve tüm malzemeleri bir spatula yardımıyla homojen bir kıvam alana kadar karıştırın.

Küçük bir fırın tepsisine (yaklaşık 15x15 cm) yağlı kağıt serin ve brownie karışımını tepsiye yayın. Karışım ince bir katman oluşturacaktır.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında yaklaşık 12-15 dakika pişirin. Brownie'nin içi hafif nemli kalmalıdır, kürdan testinde ortasına batırdığınız kürdan çok az ıslak çıkabilir.

Brownie'yi fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra 9 eşit dilime kesin.

