



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROWNİE

100 g Sana Hamurışı
1 paket bitter çikolata (80 gr)
1,5 su bardağından 1 parmak az un (150 gr)
2 çay bardağı toz şeker (150 gr)
1 çay kaşığı kabartma tozu
½ çay kaşığı tuz
1 adet yumurta
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz (100 gr)
2 yemek kaşığı kakao
1 paket vanilya

Fırınınızı 180°C'ye ısıtın. Kare bir kek kalıbını (ısıya dayanıklı cam kalıp da olabilir) yağlayın, hafifçe unlayın. Yayvan bir tencerenin içini yarısına kadar su doldurun. İri parçalara ayrılmış çikolatayı ve Sana Hamurışı'ni ısıya dayanıklı bir kaba koyduktan sonra tencerenin içine oturtun ve ateşe koyun. Orta ateşte ara sıra karıştırarak yağın erimesini sağlayın. Kabi tencerenin içinden alarak çikolatalı karışımı ısıtmaya bırakın. Unu, kabartma tozunu, tuzu, vanilyayı ve kakaoyu bir kaba birlikte eleyin, karıştırın. Yumurta ve şekeri geniş bir kâsede mikserin orta hızında 1 dakika çırpın. Çikolatalı karışımı ilave edin. Unlu karışımı da ekleyin. Tahta kaşıkla altüst ederek karıştırın. Cevizi ilave edin, tekrar karıştırın. Kek kalıbına karışımı dökün. Önceden ısıttığınız fırında yaklaşık 40 dakika pişirin. Brownie fırından çıktığında içi çiğ köfte gibi görünecektir. Pişirmeye devam ettiğiniz takdirde soğuduktan sonra çok kuru olacağından süreyi aşmamaya dikkat etmelisiniz. Brownie'yi soğuduktan sonra kare dilimlere keserek servis yapın.

Not: Brownie ertesi gün daha lezzetli olacağı için bir gün önceden pişirmenizde fayda vardır.