



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROVNI

Cemaliye Tüter

- 1/2 paket tereyağı veya margarin (125 gr.)
- 200 gr. tozşeker (1 su bardağı)
- 4 yumurta (akı ve sarısı ayrılmış)
- 150 gr. un (1,5 su bardağı)
- 2 tepeleme yemek kaşığı kakao
- 50 gr. sütsüz çikolata
- 100 gr. ceviz içi (1 su bardağı)
- 1 çay kaşığı tepeleme kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tepeleme vanilya
- Çikolata sos:
 - 50 gr. çikolata
 - 1 yemek kaşığı tepeleme kakao
 - 1 yemek kaşığı tepeleme tereyağı
 - 1 çay kaşığı tepeleme vanilya
- 2 yemek kaşığı tepeleme pudraşeker
- 1 kahve fincanı süt
- Üstü için:
 - Kıyılmış yeşil fıstık - hindistancevizi

- 1 Yumurtaların akını ve sarısını özenle ayırın.
 - 2 Tereyağı veya margarini şekerle birlikte elektrikli karıştırıcı ya da spatula ile karıştırarak krema haline getirin. Teker teker yumurta sarılarını ekleyip karıştırın.
 - 3 Yağlı karışıma elenmiş un, kabartma tozu, kakao ve benmaride eritilmiş çikolata ve kıyılmış cevizi katın, sonra da kar halinde çırpılmış yumurta akını yedirin.
 - 4 Kare veya dikdörtgen (20-25 cm büyüklüğünde) bir tepsinin içini yağlayıp karışımı boşaltın. 175 °C ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin.
 - 5 İlik hale gelince çevirerek kalıptan çıkartın. Kareler halinde kesip üzerine hazırladığınız çikolata sosu dökün ve kıyılmış yeşil fıstık, hindistancevizi serpin.
- Çikolatalı sosun yapılışı: Çikolata, kakao, vanilya ve tereyağını bir kaba koyup sıcak suyun içine oturtun. Çikolata yumuşadığı zaman pudraşeker ve süt karıştırın. Krema durumuna gelince brovnilerin üzerine dökün.