



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BROWNİE

4 paket (80'er gramlık) bitter çikolata  
225 gram tereyađı  
3 adet yumurta  
1 su bardağı + 2 çorba kaşığı tozşeker  
1 su bardađından bir parmak fazla kek un  
200 gram damla çikolata  
1,5 su bardağı iri kıyılmış ceviz

Bitter çikolatayı benmari usulü eritin. İçine, oda sıcaklığındaki tereyağını ilave edip karıştırın. Ayrı bir yerde yumurtayı tozşekerle çırpın. ikolataya ekleyip çırpın. Kek unu ekleyip ırpımayaya devam edin. Üzerine damla çikolata ve cevizi ilave edin. Karışımı, 20x30 cm ebadındaki yağlanmış kek kalıbına boşaltıp, önceden ısıtılmış 190 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Brownie'yi kalıpta soğutup, çıkarın. Dilimleyip, soğuk olarak servis yapın.