



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROWNİE VE BALKABAKLI PARFE

<https://www.sabah.com.tr>

2 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı un
4 çorba kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
50 gram kıyılmış ceviz
Bal kabaklı parfe için:
800 gram temizlenmiş bal kabağı
3,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı su
8 adet yaprak jelatin
Üzeri için:
Pudra şekeri

Brownie için yumurta ve toz şekeri iyice çırpın. Yoğurt ve sıvı yağ ekleyip, karıştırın. Un, kakao ve kabartma tozunu eleyerek karışıma ilave edin. Ceviz ekleyip karıştırmaya devam edin. Karışımı yağlanmış orta boy kare kek kalıbına yayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 20-25 pişirin. Bal kabaklı parfe için, küçük dilimlenmiş bal kabağını tencereye alın. Toz şeker ve su ekleyip, tencerenin kapağını kapatın. Orta ateşte bal kabağı yumuşayana dek pişirin. Blenderden geçirip püre haline getirin. Jelatinleri bir kaba alıp, az miktardaki buzlu suda eritin. Parfeye ekleyip karıştırın. Brownie'yi enlemesine ortadan ikiye kesin. Orta boy kare kek kalıbına bir parça yerleştirin. Üzerine ılık parfeyi yayın. Kalan brownie parçasını üzerine kapatın. Buzdolabında 1 saat dinlendirip, servis tabağına alın. Üzerine pudra şekerini eleyerek serpin. Dilimleyerek servis yapın.

