



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BROWNİE

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

70 gr kakao
70 gr elenmiş un
300 gr bitter çikolata
210 gr şeker
4 adet yumurta
1 çay bardağı iri kıyılmış ceviz
240 gr eritilmiş tereyağı
3 yemek kaşığı Baileys sos

Fırını 180 derecede ısıtın. Bir kaptan un ve kakaoyu karıştırın. Çikolatayı benmari usulü (Su dolu tencereyi ocağa oturtup içine ısıya dayanıklı ve küçük parçalar haline getirdiğiniz çikolataları koyun. Su kaynadıkça çikolata su buharı nedeniyle eritmeye başlar, bu metoda benmari usulü deniliyor) eritin. Derin bir kaptan mikserle yumurta ve şekeri çırpın. Eritilmiş tereyağı ile unlu karışımı da ilave ederek çırpmaya devam edin. En son çikolata ve cevizi ekleyin ve kaşıkla hafif karıştırın. Kelepçeli 20 cm'lik bir kalıbı yağlayın ve karışımı kalıba dökün. Isıtılmış fırında kabuk tutuncaya kadar pişirin. (Bir kürdanla pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz. Kürdanı batırın, temiz çıkarsa pişmiş demektir.) Brownie hafif ılıkken Baileys'i üzerine paylaşın. Eğer küçük servis tabakları kullanılacaksa Baileys'i her bir parçaya paylaşın ve servis yapın.

