



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BROWNİE

2 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
80 gram bitter çikolata
1 çay kaşığı vanilya
Yarım su bardağı un
Yarım su bardağı eritilmiş margarin
Bir tutam tuz
Yarım çay kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı dövülmüş ceviz
Üzeri için:
8-10 adet yarım ceviz

Bitter çikolatayı benmari usulü (çikolatayı koyduğunuz kabı, içi su dolu başka bir kaptan ısıtmak) eritin. Yumurtaları koyu kıvam alıncaya kadar mikserleyin. Toz şekeri yavaş yavaş ekleyip çırpın. Erimiş çikolatayı ve vanilyayı ekleyip iyice karıştırın. Üzerine un, tuz ve kabartma tozunu eleyerek ekleyin. İyice karıştırın. Eritilmiş margarin ve dövülmüş cevizi de hamura ekleyip karıştırın. Hamuru yağlanmış fırın kabına yayın. Aralıklarla yarım cevizleri dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Dondurmayla birlikte servis yapın.

