



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BROWNİE

Malzeme

- 200 g Sana yağı
- 2 paket sütsüz çikolata
- 1 su bardağı un
- 4 yemek kaşığı kakao
- 1 su bardağı iri çekilmiş ceviz
- 3 adet yumurta
- 1,5 su bardağı pudra şekeri

Hazırlanışı

1. Küçük bir tencerenin içine su koyup, kaynatın.
2. Kaynayan suya değmeyecek şekilde tencerenin üzerine ısıya dayanıklı bir kap oturtup, içine küçük parçalara böldüğünüz sütsüz çikolataları koyup, tahta bir kaşık ile karıştırarak çikolatayı eritin.
3. Çikolata eriyince içine oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağını ilave edip, karıştırarak ikisini de güzelce eritin.
4. Çikolata sıvı hale gelince tencerenin üstünden alıp, oda sıcaklığında soğumaya bırakın. (Bain Marie usulü pişirme iç içe iki kap kullanarak kapların arasındaki kaynayan su buharını kullanarak pişirme yöntemidir.)
5. Derin bir kâsenin içine yumurtaları kırıp, içine pudra şekerini ilave edin.
6. Bir çırpıcı yardımı ile pudra şekeri yumuratanın içinde eriyinceye kadar çırpın.
7. Karışım krema kıvamına geldikten sonra içine bir süzgeç yardımı ile eleterek unu ve kakaoyu ilave edip, karıştırın.
8. Daha sonra harcın içine erimiş Sanalı çikolatayı ilave edip, iyice karıştırın.
9. En son olarak içine iri çekilmiş cevizleri ekleyip, tahta bir kaşık ile karıştırın.
10. Kek harcını, Sıvı Sana ile yağlanmış dikdörtgen tepsiye dökün.
11. Önceden 185 derecede ısıtılmış fırında 20-25 dak pişirin.
12. Browninin yumuşak olması için fazla pişirmeyin.
13. Kürdan ile Browninin pişip, pişmediğini kontrol etmek için kürdanı batırdığınızda, kek harcının kürdana hafifçe yapışması gerekiyor.
14. Brownieyi arzuya göre dilimleyip, krem şanti veya vanilyalı dondurma ile servis edin.