



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ BROWNİE

Malzeme:

160 gram bitter çikolata

80 gram Teremyağ

1 su bardağı toz şeker

2 adet yumurta

1 su bardağı Bizim Mutfak Un

1 su bardağı ceviz

1 çay bardağı damla çikolata

Süslemek için :

puvra şekerı

kakao

Çikolata ve Teremyağı benmari usulü eritin. Eriyen çikolataya sırasıyla yumurtalar, şeker ve elenmiş unu ilave edin. Ceviz içlerini ekleyip karıştırın. Hazırladığınız brownie hamurunu yağlanıp unlanmış düz bir kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika kadar pişirin. Soğuyunca istediğiniz şekilde kesin. İsteğe göre çok ince çekilmiş antepfıstığı ve rendelenmiş hindistancevizi ile süsleyin, Pudraşeker ve kakao serpip servis yapın.