



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BROWNİE

Elif Korkmazel

- 3 adet yumurta
- 4 çorba kaşığı tereyağı
- 4 çorba kaşığı kakao
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 çay bardağı ceviz içi
- 1,5 su bardağı un
- 80 gr. bitter çikolata
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 çay bardağı su

Çikolatayı, yağı, suyu ve şekerini küçük bir tencerenin içinde eritin. Şeker eriyince ocaktan alın, içine kakaoyu ekleyip karıştırın. Yumurtayı ayrı bir kaptan iyice çırpın ve erimiş çikolatalı karışım biraz ılınınca içine çırpılmış yumurtayı katın. Yumurta karışınca içine un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip karışıma yedirin. En son iri dövülmüş cevizi içine katın ve bu kek harcını yağlanmış, unlanmış dikdörtgen bir fırın kabına boşaltın. 170 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Fırından çıkan keki dilimle yin ve isterseniz üzerine çikolata sosu dükün servis yapın. Enfes bir çikolata sosu için: 1'er ölçek çiğ krema ve bitter çikolata ocak üzerinde veya benmari şekilde [buharda ısıtma yöntemi] eritilip karıştırılır. Sos olarak sıcak soğuk kullanabilirsiniz.