



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CHEESECAKE BROWNİE

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

½ su bardağı tereyağı
1 su bardağı şeker
1 su bardağı parça çikolata
¾ su bardağı kakao tozu
2 çay kaşığı vanilya
½ çay kaşığı artı bir tutam tuz
4 adet oda sıcaklığında büyük boy yumurta
1 su bardağı beyaz tam buğday unu
225 gram az yağlı krema peyniri

Fırını 180°C'ye önceden ısıtın. Bir 20 cm'lik kare fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayın. Tereyağını büyük bir tencerede orta-düşük ateşte eritin. 1 su bardağı şeker ve çikolatayı ekleyin; çikolata eriyene kadar sürekli karıştırın ve karışımın çoğunlukla pürüzsüz olduğundan emin olun. Ocaktan alın ve kakao, 1 çay kaşığı vanilya ve 1/2 çay kaşığı tuzu ekleyin. Arada bir karıştırarak 10 dakika soğumaya bırakın. 3 adet yumurtayı, 1'er kez ekleyerek çırpın; hamur parlak ve pürüzsüz olana kadar karıştırın. 1/3 su bardağı hamuru küçük bir kaseye aktarın ve kenara alın. Büyük tenceredeki hamurun içine 3/4 su bardağı unu nazikçe katlayarak ekleyin. Büyük bir kasede elektrikli mikserle krema peynirini pürüzsüz olana kadar çırpın. Kalan 1/3 su bardağı şeker, 1/4 su bardağı un, 1 çay kaşığı vanilya ve bir tutam tuzu ekleyin; pürüzsüz olana kadar çırpın, gerektiğinde kase kenarlarını kazıyın. Kalan yumurtayı ekleyin ve tekrar pürüzsüz olana kadar çırpın. Hazırlanan kahverengi hamuru hazırlanan fırın tepsisine eşit şekilde yayın, ardından krema peynirli hamuru üstüne yayın. 1/3 su bardağı ayrılan kahverengi hamuru krema peyniri katmanının üzerine dökün. Bir kürdan veya keskin bir bıçak kullanarak dökülen kahverengi hamuru peynirli kısma karıştırın. Orta kısmına batırılan bir kürdan temiz çıkana kadar, 30 ila 35 dakika pişirin. Tamamen soğuması için yaklaşık bir saat bekletin, ardından dilimleyerek servis yapın.

