



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU BÖĞÜRTLENLİ BROWNİE

125 gr. bitter çikolata
125 gr. margarin
1,5 su bardağı tozşeker
4 adet yumurta
3/4 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 paket vanilya
1.5 su bardağı dövülmüş ceviz
Çikolata sosu için:
200 gr. bitter çikolata
2 çorba kaşığı su
1 paket vanilya
Üzeri için:
Böğürtlen

Çikolatayı, margarinle birlikte, sıcak suya oturtulmuş bir tencerede eritin. Şekeri ilave edin. İyice kaşıdıktan sonra tencereyi suyun içinden çıkarın. Biraz soğumasını bekleyin. Yumurtalı çikolatalı kaşıma teker teker ve mikserle sürekli karıştırarak diğer kek malzemelerini ilave edin. Yağlanmış ve unlanmış bir kalıba 4 cm kalınlığında olacak şekilde dökün. Önceden ısıtılmış 175 dereceli fırında 45 dakika pişirin. Sos için 200 gram çikolatayı sıcak suya oturtulmuş bir tencerede eritin. Vanilya ve su ekleyin. İyice karıştırın. Brownie'yi üçgen olarak kesin. Üzerine böğürtlenleri dizin. Sıcak çikolata sosunu üzerinde gezdirerek servis yapın.