



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI BROWNİE

150 gram tereyağı
1,5 su bardağı benmari usulü eritilmiş çikolata
1,5 su bardağı tozşeker
1,5 su bardağı iri kıyılmış ceviz
1,5 su bardağı damla çikolata
1 çay kaşığı tuz
4 adet yumurta
Yarım su bardağı un
Sos için:
1 su bardağı benmari usulü eritilmiş çikolata
1 su bardağı krema
Yarım çay bardağı bal
1 çorba kaşığı tereyağı

Brownie için, tereyağını eritip, ocaktan alın. İçine benmari usulü eritilmiş çikolatayı katın. Tozşekeri yumurta ile çırpıp, tereyağına ekleyin. Un, ceviz, damla çikolata ve tuzu ilave edin. Karıştırıp, yağlanmış tepsiye yayın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Diğer tarafta çikolata sosu için, tereyağını krema ve balla kaynatın. Eritilmiş çikolatayı ekleyip, karıştırarak sosu ocaktan alın. Fırından aldığınız, soğuyan brownie'nin üzerine çikolatalı sosu gezdirin. Dinlendikten sonra dilimleyerek servis yapın.

