



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI ÇİLEKLİ BROWNİ

185 gr pudra şekeri
2 Adet yumurta
1 Paket vanilya
3 Yemek Kaşığı kakao
125 gr un
1 su bardağı çilek marmeladı
1 Yemek Kaşığı sana hamur işi (eritilmiş ve sıcak olacak)
250 gr toz şeker
2 Yemek Kaşığı sıcak su
60 gr Acı çikolata
125 Gr Sana Hamur işi

Önce bir tencere içinde sana hamur işi ve çikolatayı kısık ateşte eritip, sonra ateşten indirelim. Ilık olunca içine toz şekeri, yumurta ve vanilya ekleyelim, bir tahta kaşıkla karıştıralım. Sonra bu karışımı 20-25 cm.lik yağlanmış kare bir kaba dökelim ve yayalım. Öte yandan çilek marmeladını çatal yardımı ile iyice ezelim ve browninin üzerine bir kaşık yardımı ile parça parça yerleştirelim. Fırınımızı en az 10 dakika öncesinden 175 derece ye ayarlayalım ve üzeri çilek marmelatlı browniyi fırının orta gözünde 20 dakika kadar pişirelim. Bir taraftan da üzerine süreceğimiz sos için derin bir karıştırma kabının içine, pudra şekeri, vanilya ve kakaoyu koyalım. Üzerine erittiğimiz sıcak yağla beraber sıcak suyu da karıştırarak ekleyelim. Mümkünse bu sosu bir mikserin orta devriyle 2 dakika kadar çırpalım. İyice pürüzsüz bir karışım haline getirelim. Sonra da fırından çıkardığımız sıcak browninin üzerine hemencecik yayalım. Soğumasını bekleyip, kare şeklinde dilimleyip servise sunalım.