



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI VE BADEMLİ YUMUŞAK BROWNİE

200 gr margarin
4 yumurta
200 gr tozşeker
1 su bardağı hazır kek unu
1 su bardağı soyulmuş badem
200 gr bitter çikolata
Üzeri için:
2 çorba kaşığı kakao
Labne peyniri veya krema

Oda sıcaklığında yumuşamış margarini şekerle iyice karıştırın. Yumurtaları birer birer ekleyip karıştırarak ilave edin. Unu ve soyulmuş bademleri ekleyip karıştırın. Çikolatayı rendenin iri tarafıyla rendeleyip karışıma ekleyin ve iyice çırpın. Yirmi cm çapında yuvarlak kek kalıbını yağlayıp karışımı dökün. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin. Üzerine kakao serpin. Üzerini krema veya labne ile süsleyip üçgen dilimler halinde servis yapın.