



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK SOSLU BROWNİE

1 paket margarin
2 su bardağı şeker
1 su bardağı süt
4 adet yumurta
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
8 yemek kaşığı kakao
1,5 su bardağı un
1 çay bardağı ceviz
Sosu için:
250 gr çilek
Üzeri için:
Çikolata sos

İlk olarak margarin (oda sıcaklığında), şekeri, sütü, yumurtaları, vanilyayı, kabartma tozunu ve kakaoyu bir kapta iyice çırp

Sonra ununu yavaş yavaş ekleyerek tahta kaşıkla son bir kez karıştır ve bütün karışımı birbirine yedir.

En son olarak da cevizleri karışma ekle ve yağlanmış borcama dök

160 derecede önceden ısıtılmış fırında 25-30 dk pişir.

Sosu için de çileklerin hepsini rondodan geçirdim ama ezilmeseler daha güzel olabilir di.

Üzerine de hazır çikolata sos sıktım.

