



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ BROWNİE

2 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
100 gram tereyağı
1 paket vanilya
180 gram bitter çikolata (2 paket kare çikolata)
1 su bardağı un
¼ çay kaşığı tuz
100 gram çilek

Yumurta ve şekeri el çırpıcısı ile güzelce çırpın.

İçine tuz ve vanilya ilave ederek çırpıma devam edin.

Unu eleyerek ilave edin ve karıştırarak homojen hale getirin.

Tereyağı ve çikolatayı uygun bir kaseye alarak benmari usulü eritin. Çikolata ve tereyağı azar azar karışıma ilave edin. Homojen, akışkan kıvamlı bir harç elde edin.

Yağlı kağıt koydunuz dikdörtgen ya da kare borcama alın. Üzerine ikiye kestiğiniz çilekleri koyun.

180 derecede önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 15-20 dakika arası kontrollü bir şekilde pişirin. Fırından alıp oda sıcaklığında en az 1 saat dinlendirin. Sonrasında dilimleyerek servis edin.

