



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI BROWNİE

1 çorba kaşığı tereyağı
85 gram bitter kuvertür veya 85 gram yüzde 70 kakao içeren bitter çikolata
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı toz şeker
4 çorba kaşığı toz şeker
5 çorba kaşığı kakao
3 adet büyük boy yumurta
Yarım su bardağı un
1 su bardağı+4 çorba kaşığı kavrulmuş fındık
2 tatlı kaşığı sıvı vanilya veya 1 paket vanilya
1/4 tatlı kaşığı tuz
Çikolata sos için:
80 gram krema
65 gram bitter çikolata

Çikolata sos için kremayı kaynama derecesine gelene kadar ısıtın. Parçalanmış bitter çikolata ilave edip, eriyene dek karıştırın. Soğuması için kenara alın. Brownie için tereyağı ve küçük parçalara bölünmüş çikolatayı birlikte benmari usulü eritin. Sıvı yağ, toz şeker ve kakao ekleyip mikserin hızlı devrinde karıştırın. Yumurtaları teker teker ekleyip çırpın. Daha sonra çırpma teli ile çırparak un ve tuz ilave edin. Kıyılmış fındık ekleyip karıştırın. Karışımı orta büyüklükte yuvarlak kek kalıbına boşaltıp, üzerini kaşık yardımıyla düzeltin. Önceden ısıtılmış 165 derece fırında, yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Fırından alıp, 5 dakika dinlendirin. Üzerinden 1-1.5 cm aralıklarla küçük delikler açın. Bu deliklere çikolata sos doldurun. Tatlı sıcak olduğundan çikolata sosu çekecektir. Yeniden bu boşluklara kalan çikolata sosu doldurun. Soğumaya bırakın. Bir gece buzdolabında dinlendirin. Dilimleyip servis yapın.

