



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİT BROWNİE

50 gram %80 ve üzeri bitter çikolata
2 adet yumurta
Yarım çay bardağı keçiyoynuzu pekmezi (şeker ilavesiz, %100 keçiyoynuzundan)
1 paket vanilin
1 çay bardağı kakao
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı tam buğday unu
3 yemek kaşığı tereyağı (hindistancevizi yağı da uygundur)
Küçük bir tutam tuz

Öncelikle fırını önceden 175 derece sıcaklığa getiriyoruz.
2 adet yumurta, benmari usulü eritilmiş bitter çikolata ve 3 yemek kaşığı tereyağını bir kapta çırpıyoruz.
Bu çırpılmış karışıma yarım çay bardağı keçiyoynuzu pekmezi ekleyip karıştırıyoruz.
Daha sonra karışıma 1 tutam tuz, 1 çay kaşığı kabartma tozu ve 1 paket vanilin ekliyoruz.
Bu malzemeleri de karıştırdıktan sonra 1 çay bardağı kakao, 1 su bardağı tam buğday unu ekleyip karıştırıyoruz.
Eğer browni karışımı koyu geldiyse, 1-2 yemek kaşığı süt eklenebilir.
Yağlı kağıt serilmiş kek kalıbına karışımı döküyoruz. Ve 175 derecedeki fırında 20-25 dakika kadar kontrollü pişiriyoruz.
Fırından çıkarınca ise üzerine biraz hindistancevizi isteğe göre serpebilirsiniz.

