



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FRAMBUAZLI ÇİKOLATALI BROWNİE

3 adet oda sıcaklığında yumurta  
150 g esmer şeker  
150 g frambuaz  
1 çay bardağı fındık  
1 paket vanilya  
200 g bitter çikolata  
120 g tereyağı  
7 yemek kaşığı un  
Üzeri için;  
Frambuaz  
100 g bitter çikolata  
20 g tereyağı

Fındığı Arçelik Rose Gold Eternity Doğrayıcıda toz haline getirin.  
Çikolata ve tereyağını Arçelik Ankastre Ocakta benmari usulü eritin ve kenara alın.  
Çikolataya şeker ve vanilyayı ekleyip, Arçelik Rose Gold Eternity Mikser ile birkaç dakika çırpın.  
Ardından yumurtaları teker teker ekleyin.  
Unu da eleyerek ekleyip, spatula ile unu iyice karışıma yedin.  
Toz haline getirdiğiniz fındığı ve frambuazları da ekleyip çok kısa spatulayla karıştırın.  
Fırın kabınızın içerisine pişirme kağıdını yerleştirin ve harcınızı içine boşaltın.  
Önceden ısıtılmış 180 derecelik Arçelik Ankastre Fırında 30-35 dakika pişirin.  
Üzerine gezdireceğiniz çikolata sosu için Arçelik Ankastre Ocakta çikolata ve tereyağını benmari usulü eritin.  
Pişen brownieyi dilimleyin.  
Ardından üzerine erittiğiniz çikolatayı gezdirin ve frambuazlar ile süsleyin.  
Arçelik Telve Türk Kahve Makinesi'nde yapacağınız nefis kahve eşliğinde brownieyi servis edebilirsiniz.

