



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAVUÇLU BROWNİE

<https://nelazimsa.carrefoursa.com>

2 adet havuç  
2 adet yumurta  
1 su bardağı ceviz içi  
½ su bardağı kuru üzüm  
2 yemek kaşığı bal  
2 yemek kaşığı kakao  
1 çay kaşığı kabartma tozu

Havuçları rendeleyip suyunu sıkın iyice suyunu çektikten sonra havuçları pişirme kağıdı serdiğiniz tepsiye yerleştirin. Havuçları 150 derece fırında ara ara karıştırarak kurutun. Kurutulmuş havuçları kuru üzüm ve ceviz içinin yarısı ile bir araya getirip blenderdan geçirin. Ayrı bir kasede yumurtaları iyice çırpın. Yumurtaları havuçlu karışıma ilave edip iyice karıştırın. Brownie harcını 20 cm karelik yağlanmış fırın kabına yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin ve oda ısısında soğuduktan sonra servis yapın.