



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HAVUÇLU BROWNİE

Malzemeler:

1 su bardağı rendelenmiş havuç
1 su bardağı toz şeker
2 adet yumurta
250 gram bitter çikolata
125 gr tereyağı
125 gram margarin
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı iri çekilmiş fındık
1 su bardağı un

Hazırlanışı:

Yumurtaları çırpın. Margarinle tereyağını birlikte eritip soğutun. Çikolataları benmari usulü eritin. Geri kalan tüm malzemeyi bir kapta birleştirerek spatula ile karıştırın. Yağlanmış fırın kalıbına karışımı yayın. Orta ısıllı fırında 40-45 dakika pişirin. Dilimleyerek servis yapın.