



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HURMA KAPLAMALI FINDIKLI BROWNİE

<https://www.elele.com.tr>

12 adet çekirdeği çıkarılmış taze hurma  
70 g kakao  
2 yemek kaşığı akçaağaç şurubu  
160 g çiğ badem  
2 çay kaşığı vanilya özütü  
2 yemek kaşığı eritilmiş hindistancevizi yağı  
25 g şişmiş kinoa  
125 ml su  
225 g kuru üzüm  
70 g fındık  
Kaplama için:  
12 adet çekirdeği çıkarılmış hurma  
50 g kakao  
1 yemek kaşığı hindistancevizi yağı  
125 ml ılık su  
Üzeri için:  
2 yemek kaşığı kakao çekirdeği

Hurmaları, kakaoyu, akçaağaç şurubunu, bademleri, vanilya özünü, Hindistan cevizi yağını, kinoayı, suyu ve kuru üzümün 150 gramını mutfak robotunda tamamen karışana kadar iyice çekin. Fındıkları ve kalan kuru üzümünü ekleyip kabaca çekin. Karışımı pişirme kağıdı serdiğiniz kare bir kek kalıbına koyun. Spatula yardımıyla karışımı eşit olacak şekilde yayın. Sertleşene kadar buzdolabında bekletin. Kaplama için hurmaları, kakao tozunu, Hindistan cevizi yağını ve suyu bir kaseye koyup, el blenderı yardımıyla pürüzsüz olana kadar çekin. Brownie'yi tepsiden çıkarın, kaplamayı üzerine yayın ve kakao çekirdeklerini serpiştirin. Dilimleyerek servis yapın.

