



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMALI BROWNİE

Tabanı için:

2 adet orta boy muz

180 gram hurma

1/2 su bardağı kakao

1 çay bardağı badem (öğütülmüş/toz)

2 yemek kaşığı süt

1 adet yumurta

Üzeri için:

2 yemek kaşığı pekmez

1 çay bardağı yulaf ezmesi

1/2 çay bardağı fındık

1/2 çay bardağı çiğ badem

1/2 çay bardağı yer fıstığı

Çekirdeklerini çıkardığınız hurmaları, muz, kakao, toz badem, süt ve yumurtayla birlikte tamamen karışana kadar blenderize edin. Tercihen kare bir kaba, kenarlarından taşacak şekilde yağlı kağıt yerleştirin ve karışımı yağlı kağıdın üzerine dökün. Fındık, badem, yer fıstığı, yulaf ezmesi ve pekmezi, 1-2 yemek kaşığı kadar sıcak su ekleyerek karıştırın. Bu karışımı kakaolu tabanın üzerine ekleyin ve çok hafif bastırarak yayın. Önceden ısıtılmış 180°C fırında, 20-25 dakika pişirin. Soğuduktan sonra dilimleyerek servis edebilirsiniz.

