



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISLAK BROWNİE

60 gr tereyağı
1 ay bardağı eker
2 yumurta
2 orba kaşığı kakao
2 orba kaşığı kaynar su
1 ay bardağı doğranmış beyaz çikolata
1 ay bardağı un
Yarım ay kaşığı vanilin
Yarım ay kaşığı karbonat

Tereyağı ve ekeri orta ateşte eritip tezgaha soğumaya alın. Kakao ve suyu ayrı bir kaptaki karıştırıp, tereyağı karışımına ekleyin. Sođuttuktan sonra birer birer yumurtaları yedin. Un, vanilin ve karbonatı ekleyip spatula ile hızlıca parlayana kadar karıştırın. En son beyaz çikolata parçacıklarını da ekleyip, bir tur karıştırıp, yağlı kağıt serilmiş borcama döküp, önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 18-22 dakika pişirin. Vanilyalı dondurma ile servis edebilirsiniz.

