



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ BROWNİE

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

180 gram tereyağı
160 gram (2 paket) bitter çikolata
190 gram (1 su bardağı) toz şeker
95 gram (1/2 su bardağı) esmer şeker
36 gram (2 çorba kaşığı) kakao
3 adet büyük boy yumurta
140 gram (1 su bardağı + 1 çorba kaşığı) un
1/2 çay kaşığı tuz
Karamel İçin: 1 çay bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı oda sıcaklığında tereyağı
2 çorba kaşığı oda sıcaklığında krema
1/2 çay kaşığı tuz

Kek hamuru için tereyağını bir sos tenceresine alın ve ocağı en kısık ateşte açın. Tereyağı eriyince ocaktan alıp içine küçük parçalar halinde kırdığınız çikolatayı ekleyin. Çikolataları yakmamaya dikkat ederek hızlıca karıştırarak eritin. İçine toz şeker ve esmer şeker ekleyip karıştırın. Daha sonra kakao ve tuzu katıp karıştırmaya devam edin. Yumurtaları birer birer ekleyin. Her yumurtayı ekledikten sonra 1-2 dakika kadar spatula veya tel çırpıcı ile karıştırın. 3 yumurtayı da bu şekilde ekledikten sonra azar azar unu ekleyin. Homojen bir karışım olana kadar karıştırın. 2 Karışımı içine pişirme kağıdı serilmiş bir fırın kabına yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 25-30 dakika pişirin ve fırından alın. 3 Karamel sos için şekeri yapışmaz yüzeyli bir tavaya alıp, orta ateşte amber rengi alana dek pişirin. Üzerine yavaşça tereyağı, tuz ve kremayı ekleyip hızlıca karıştırın. Altını kapatıp brownie'nin üzerine dökün. Soğuyunca dilediğiniz şekilde dilimleyip servis yapın.

Not: Kek hamurunu kalıba döktükten sonra eşit olarak yayılması için sağa sola hafifçe sallayın ve bekletmeden, önceden ısıtılmış fırına yerleştirin. İyi kabarıp pişmesi için ise sürenin sonuna kadar fırının kapağını açmamaya özen gösterin.

