



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİBOYNUZLU BALKABAKLI BROWNİE

<https://naturelkaseyirdefteri.com/>

300 gr haşlanmış bal kabağı
3 adet yumurta
4 yemek kaşığı hindistan cevizi şekeri (veya hurma püresi)
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
2 yemek kaşığı şekerless fıstık ezmesi (@bellanutpeanutbutter)
1/2 çay bardağı keçiboynuzu tozu (@naturelkapowders)
3/4 çay bardağı kakao
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
3-4 damla limon
Tuz

Haşlanmış bal kabağının suyunu güzelce süzdürüp püre haline getiriyoruz.

Yumurtaları hafif köpürene kadar çırpıyoruz.

Yumurtaların üzerine hindistan cevizi şekeri ve fıstık ezmesini ekleyip çırpıyoruz.

Karışımın üzerine bal kabağı püresini, kakao ve keçiboynuzu tozunu, karbonat, limon ve minik fiske tuzu ekleyip bir kaşık yardımıyla hepsini karıştırıyoruz.

Yağlı kağıt serili kaba döküp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40-45 dk pişiriyoruz.

Not: Dilerseniz üzerini hindistancevizi rendesi ve file fıstık ile süsleyebilirsiniz.

