



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE UNLU MEYVELİ BROWNİE

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

- 2 yumurta
- 1 yemek kaşığı hindistancevizi yağı
- 1 su bardağı kestane unu
- 1 yemek kaşığı kakao
- 3 yemek kaşığı elma püresi
- 1 su bardağı süt
- 1/2 su bardağı kuru üzüm
- 1/2 su bardağı ceviz
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- Üzeri için:
- 1 yemek kaşığı bal
- 1 yemek kaşığı sıcak su

Yumurtalar ve hindistancevizi yağın ile mikserde çırpın. Diğer malzemeleri ekleyin ve kısa bir süre daha çırpın ve yağlanmış 25x25 fırın kabına dökün. Önceden ısıtılan 180 derece fırında 20- 25 dakika pişirin. Bal ve sıcak suyu karıştırın, Fırından çıkan sıcak kekin üzerine azar azar dökün veya fırça ile sürün.

