



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ BROWNİE

Altteki hamur için:

1 su bardağı + 2 kaşık un

1/4 su bardağı toz şeker

50 gr. margarin/tereyağı

1/2 paket kabartma tozu

1 yumurta

Vanilya

Ortasına:

1 ufak kavanoz kestane püresi (~380gr)

En üste:

80gr tereyağı

80gr bitter çikolata

2 yumurta

1/2 su bardağı toz şeker

3/4 su bardağı un

1 kaşık kakao

1/4 paket kabartma tozu

1 kaşık margarin 15gr.

24/26 cm çapında kelepçeli kek kalıbını yağlayıp altına yağlı kağıt serin.

en alt kat için verilen malzemeleri karıştırıp bir hamur yapın. (ilk başta hamur hiç toplanmayacakmış gibi gelebilir ama yoğurdukça toparlanıyor merak etmeyin). hamuru elinizle veya merdaneyle açarak (kenarlarını yükseltmeden) kalıba yayın.

kestane püresini hamurun üzerine düzgünce yayın.

80 gr tereyağını & 80gr bitter çikolatayı benmari usulü eritin. 2 yumurta ile 1/2 bardak şekeri büyük bir çırpma kabında kabarıp beyazımsı krema olana kadar mikserle çırpın. erimiş çikolatayı ekleyip çırpmaya devam edin. çırpmaya devam ederken azar azar 3/4 bardak unu, 1 kaşık kakaoyu ve 1/4 paket kabartma tozunu ekleyip tam karışınca mikseri kapatın. bu karışımı da kestanelerin üzerine döküp önceden ısınmış 200C fırında 20-25 dakika pişirin. (hamurun içi kupkuru kalmamalı, üst katmana batırılan kürdan yarı ıslak çıkmalı) (brownie'nin üzeri pürüzsüz gözüksün diye soğuduktan sonra kakao ve pudra şekeri serpebilirsiniz)