



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY BROWNİE

1 su bardağı şeker
125 gr margarin
3 adet yumurta
1.5 su bardağı un
3 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı bütün ceviz
1 paket vanilya
1 paket bitter çikolata
1 paket kabartma tozu
1/2 çay kaşığı tuz

YAPILIŞI

İlk olarak fırını 180 dereceye kadar ısıtın. Bir hamur yoğurma kabına yağı, şeker, vanilyayı ve tuzu koyup yumuşayıncaya kadar yoğurun. Yumurtaları teker teker ekleyip, unu kabartma tozunu ve kakaoyu ilave edip karıştırın. Bu kakaolu hamura cevizleri de ekleyip tekrar karıştırın. Hazırladığınız hamuru alüminyum kaplı bir tepsiye yayıp, sıcak fırında 20-25 dk pişirin. Soğuduktan sonra kare kare kesin ve benmari usulü eritilmiş çikolata gezdirip servis yapın.