



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜRDÜM ERİKLİ BROWNİE

1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağından bir parmak eksik süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
3 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
2,5 su bardağı un
2 çorba kaşığı kakao
50 gram bitter çikolata
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Mürdüm erikli sos için:
20 adet mürdüm eriği
1 çay bardağı şeker

Yumurta ve toz şekeri 3-4 dakika çırpın. Ardından süt, sıvı yağ ve oda sıcaklığındaki tereyağı ekleyerek biraz karıştırın. Son olarak unu, kakaoyu, kıyılmış çikolata, vanilya ve kabartma tozu karışımını ilave edip 2-3 dakika hızlı devirde çırpın. Yağlanmış minik kek kalıplarına yapıştırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 45 dakika pişirin. Piştiğinde çıkartıp, soğumaya bırakın. Mürdüm eriklerini küp küp kesip şekerle beraber 5 dakika pişirip ocaktan alın ve keklerin üzerine dökün.