



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİŞMEYEN BROWNİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1,5 su bardağı ceviz  
1 su bardağı badem (isteğe bağlı olarak fındık veya fıstık da kullanabilirsiniz)  
2 su bardağı çekirdekleri çıkarılmış hurma  
1/2 su bardağı kakao tozu  
1 çay kaşığı vanilya  
Bir tutam tuz  
2 yemek kaşığı su (gerekirse)  
Üzeri için:  
Hindistancevizi rendesi  
Kakao nibs  
Fındık, ceviz veya badem kırıkları

Hurma kullanmadan önce eğer hurmalarınız sert ise, onları 10-15 dakika sıcak suda bekletip yumuşatın. Daha sonra suyunu süzün.

Bir mutfak robotu veya blenderda ceviz ve bademi ince kıvamda olana kadar çekin.

Hurma, kakao tozu, vanilya özütü ve bir tutam tuzu ekleyin. Tüm malzemeleri iyice karışana kadar çekin.

Karışım yapışkan bir kıvamda olmalıdır. Eğer karışım çok kuru ise, 1-2 yemek kaşığı su ekleyin ve tekrar çekin.

Karışımı yağlı kağıt serili küçük bir tepsiye veya kare bir kalıba aktarın. Eşit bir şekilde yayarak düzleştirin.

Karışımı sıkıca bastırarak kalıba yerleştirin.

Üzerine hindistancevizi rendesi, kakao nibs ve fındık, ceviz veya badem kırıkları serpiştirin.

Tepsiyi buzdolabına veya derin dondurucuya yerleştirin ve en az 1-2 saat (tercihen bir gece) soğumaya bırakın.

Bu, brownie'nin sertleşmesini ve dilimlenebilir hale gelmesini sağlayacaktır.

Soğuyan brownie'yi buzdolabından çıkarın ve dilimleyin. Oda sıcaklığında veya soğuk olarak servis edebilirsiniz.

