



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİŞMEYEN BROWNİE

1 su bardağı çekirdeksiz hurma (yumuşatılmış)

1/2 su bardağı kakao tozu

1 çay kaşığı vanilya özütü (isteğe bağlı)

Bir tutam tuz

Üzeri için (isteğe bağlı):

1/4 su bardağı eritilmiş bitter çikolata

Hindistancevizi veya fındık kırıkları

Mutfak robotunda ceviz veya fındıkları ince kıyın. Un gibi ince olmaması, biraz parçacıklı kalması gerekiyor.

Yumuşamış hurmaları ve kakao tozunu ekleyin. Karışım bir araya gelene kadar robotu çalıştırın. Hamur

kıvamına geldiğinde vanilya özütü ve tuzu ekleyip tekrar karıştırın.

Karışımı küçük bir fırın tepsisine veya düz bir tabağa alın. Karışımı elinizle veya bir spatula yardımıyla düzleştirin ve sıkıştırın.

Eritilmiş çikolatayı üzerine gezdirin ve hindistancevizi veya fındık kırıklarıyla süsleyin.

Brownie'yi buzdolabında en az 30 dakika dinlendirin. Sertleşince dilimleyip servis yapabilirsiniz.

