



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI BROWNİE

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

1 su bardağı tereyağı
1 su bardağı rendelenmiş çikolata
Yarım su bardağı parçalara bölünmüş çikolata
1 çorba kaşığı kakao
1,5 su bardağı un
1 adet portakal kabuğu rendesi
4 adet yumurta
1,5 su bardağı esmer toz şeker
Yarım çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı vanilya
Yarım su bardağı ceviz içi
Üzeri için:
Yarım su bardağı çikolata rendesi
1 tatlı kaşığı tereyağı

Fırınınızı 165 derecede ısıtın. 1 su bardağı rendelenmiş çikolata ve tereyağını ısıya dayanıklı cam bir kase içinde su dolu tencereye oturtun (bain marie). Kısık ateşte çikolata eriyinceye kadar ısıtın. Ayrı bir kasede yumurta ve esmer şekeri 5 dakika el mikseri ile çırpın. Erimiş çikolatayı yavaşça dökerek yumurtaya ekleyin. Un, kakao, portakal kabuğu rendesi, vanilya ve tuzu eleyip karışıma yedirin. Kırılmış çikolata ve cevizi ilave edip tüm malzemeyi karıştırın. Hamuru yağlanmış bir buçuk karış enindeki kalıba dökün ve 45 dakika pişirin. Ayrı bir tencerede çikolata ve tereyağını kısık ateşte eritin. Soğuyunca Browniyi dilimleyin. Üzerine erimiş çikolata ve dilim portakallar koyarak servis yapın.

