



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEVGİ DOLU BROWNİE

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

125 gram tereyağı
125 gram bitter çikolata (kuvertür)
3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı un
Yarım paket kabartma tozu
3 yemek kaşığı kakao

Fırını 170 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Tereyağını bir kapta eritin.

Ocaktan alıp içine doğranmış çikolatayı ilave edip çikolata eriyinceye kadar karıştırın.

Yumurtaları ve toz şekerini bir kapta çırpın. Eritilmiş çikolatayı ekleyip karıştırmaya devam edin.

Un, kabartma tozu ve kakaoyu ayrı bir kapta harmanlayıp çikolatalı sıvı karışımla birleştirin ve tahta kaşıkla karıştırarak malzemeyi birbirine yedirin.

Hamuru, yaklaşık 20x20 cm ebatlarında yağlanmış kalp şeklinde kek kalıbına boşaltın.

Sıcak fırına verip üzeri ince kabuk tutuncaya kadar yaklaşık 17-20 dakika kadar pişirin.

Fırından alıp soğuyuncaya kadar kalıpta bekletin.

Soğuduktan sonra kalıbı ters çevirip brownie'yi çıkarın.

6 saat kadar serin yerde dinlendirin.

Dilimleyip üzerlerine derseniz kakao veya pudra şeker serpererek servis yapın.

Ilık servis için mikrodalga fırında ısıtılabilir, dondurma ile servis yapabilirsiniz.

