



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TART BROWNİE

SuperFresh Vişne 1 su bardağı
Yumurta 2 adet
Tereyağı 100 g
Süt 2 çorba kaşığı
Tuz 1 tutam
Toz Şeker yarım su bardağı
Vanilya 1 paket
Kabartma Tozu 1 paket
Yumurta 1 adet
Un 1 yemek kaşığı
Tarçın 1 tatlı kaşığı
Bitter Çikolata 250 g

Hamur malzemelerinin hepsini karıştırma kabına alın. Tüm malzemeleri iyice harmanlayın. Katı olmayacak bir hamur elde edin.

Tart kalıbını yağlayıp unladıktan sonra hazırladığınız hamuru yayın. Elinizle eşit şekilde tüm kalıba yayılmasını sağlayın.

Çikolatayı benmari usulü eritin. Unu ve tarçını ilave edin. Karıştırıp ılınmaya bırakın.

Yumurta akını bir tutam tuzla çırpın. Hamur karışımına ilave edin.

En son yumurta sarısını ekleyin. Pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar karıştırın.

Çikolatalı karışımı hamurun üzerine dökün. SuperFresh Vişne tanelerini de çikolatalı karışımın üzerlerine batırın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin.

