



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI PATATESLİ BROWNİE

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

1 haşlanmış tatlı patates
3 yumurta
5 yemek kaşığı Hindistan cevizi yağı
Yarım su bardağı bal
1 tatlı kaşığı vanilya özü
3/4 su bardağı un
70 g kakao
Tuz
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Üzeri için:
1 su bardağı damla çikolata
Yarım su bardağı Hindistan cevizi sütü

Haşlanmış tatlı patates, yumurta, Hindistan cevizi yağı, bal ve vanilya özünü rondodan geçirip kenara alın. Ayrı bir kaptan un, kakao, bir tutam tuz ve kabartma tozunu harmanlayın. Hazırladığınız karışıma harmanladığınız kuru malzemeleri ilave ederek karıştırın. Yağlanmış fırın kabına alarak önceden ısıtılmış 250 derece fırında 15 dakika pişirin ve soğumaya bırakın. 2 Damla çikolatayı benmari usulü eritip üzerine Hindistan cevizi sütünü ekleyip karıştırın. Kekin üzerini bu sosla kaplayın. Buzdolabında 1-2 saat beklettikten sonra dilimleyip servis yapın.

