



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UNSUZ BROWNİE

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

500 g labne
6 adet yumurta sarısı
6 adet yumurta beyazı
600 g pekmez
400 g tereyağı
500 g bitter çikolata

Tereyağı ve çikolatayı benmari usulü eritin. Bir kaptan yumurta sarısı, pekmez ve oda sıcaklığındaki labneyi çırpın. Eriyen çikolata ve tereyağını da içine ekleyin. En son ayrı bir kaptan yumurta beyazlarını hızlı bir şekilde çırpıp köpük haline getirin ve bunları da çikolatalı karışıma ekleyip, havalandırarak yavaş yavaş karıştırın. 150 derece ısıtılmış fırında 55 dakika pişirin. Dilerseniz üzerini çileklerle ya da taze mevsim meyveleri ile süsleyebilirsiniz.

