



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ MAGADOR (FAS)

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

350 gram krema
150 gram fil dişi çikolata
55 gram su
55 gram şeker
45 gram bal
40 gram nişasta
2 gram vanilya
100 gram beyaz üzüm
Kek için malzemeler:
85 gram tereyağı
125 gram bitter çikolata
85 gram pralin
15 gram kakao
85 gram un
200 gram toz şeker
150 gram yumurta,
75 gram ceviz

Su, şeker ve bal ocakta kaynatılır. Nişasta ve vanilya eklenir. Çikolata doğranır, içine atılır. Krema mikserde çırpılır. Hazırlanan sos kremaya yedirilir. Üzüm doğranır, kremaya eklenir.

Browni kekin yapılışı: Tereyağı ve şeker mikserde kabartılır. Yumurta yavaş yavaş yedirilir. Un, şeker, ceviz, kakao azar azar eklenir. Pralin yedirilir. Bitter çikolata eritilip karışıma yedirilir. 170°C'de 35 dakika pişirilir. Browni dikdörtgen kalıba yerleştirilir. Üzerine hazırlanan mus dökülür. Dolapta soğumaya bırakılır. Daha sonra süslenip servise sunulur.



