



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYA SOSLU BROWNİ

Gülten Uysal

4 adet yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı kakao
80 gram bitter çikolata
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt
1 paket vanilya
1,5 paket kabartma tozu
1 avuç dövülmüş ceviz içi ya da fındık
2,5 su bardağı un
Üzerine:
1 paket vanilyalı sos
2 su bardağı süt
Beyaz ve ya siyah çikolata parçacıkları

Yumurta ve şekeri iyice çırpalım. Yağ ve sütünü ekleyelim çırpmaya devam edelim. Benmari usulü erittiğimiz çikolata ve kakaoyu ekleyip karıştıralım, vanilyayı ve cevizi ekleyelim. Kabartma tozu ve unu eleyerek koyalım. 180 derece fırında pişirelim. Biraz ıslak kıvamlı olması için ortası çok hafif nemli kalacak şekilde fırından alabilirsiniz. Sosumuzu 2 bardak sütle hazırlayalım. Bir parça çikolata rendeleyelim. Servis tabağına aldığımız browninin üstüne bu sostan dökelim. Çikolata parçacıklarıyla süsleyelim.

