



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VEGAN BROWNİE

250 gram hurma
100 gram kabuksuz iç badem
100 gram kabuksuz antepfıstığı
1 yemek kaşığı keçi boynuzu pekmezi
1 yemek kaşığı keçi boynuzu tozu
2 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı su

Kurutulmuş hurma ve çekirdeklerini çıkardıktan sonra ılık suda yaklaşık yarım saat kadar bekletin. Suyunu süzdürdüğünüz hurmaları, küçük parçalar halinde doğrayın ardından rondoya alın. Kabuksuz iç bademleri hurma parçalarıyla birlikte rondoda toz haline gelene kadar çekin. Hurma püresinin yoğunluğuna göre kıvamı ayarlamak için suyu ekleyin. Dark kakao, keçi boynuzu tozu ve pekmezi ekleyip karıştırma işlemini rondoda sürdürün. Kabuksuz Antep fıstıklarını ayrı bir yerde iri parçalar halinde çekin ya da havanda dövün. Tatlı harcına ekleyip bir kaşık yardımıyla karıştırın. Geniş bir tepsi ya da kek kalıbının tabanını streç filmle kapladıktan sonra brownie harcını kalıba yayın. Üzerini düzelterip streç filmle kapladıktan sonra kıvam alması için tatlıyı buzdolabına kaldırın. Buzdolabında beklettiğiniz brownie'yi dilimleyip servise hazır hale getirin.

Not: Hurmayı ılık suda beklettiğinizde daha yumuşak bir kıvam elde etmiş olursunuz.

