



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ BROWNIE

180 gram bitter çikolata
1 su bardağı toz şeker
100 gram tereyağı
3 adet yumurta
1 tatlı kaşığı vanilya
1 tatlı kaşığı kahve
Alabildiği kadar un
1 kase vişne

Bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Tereyağını da çikolata ile birlikte eritebilirsiniz. Yumurtaları şekerle çırpın. İçine vanilya ve kahveyi ekleyin. Erimiş olan tereyağı ve çikolata karışımını da ekleyin. Yaklaşık 5 çorba kaşığı tepelene unu da koyup karıştırın. En son vişneden üzeri için biraz ayırıp diğerlerini hamura ekleyip karıştırın. Fırın kabına boşaltıp ayırdığınız vişnelerle üzerini süsleyin. 165 derecede üzeri kuruyup içi yumuşak kalacak şekilde pişirin. Dondurma ile ılık servis yapın.

