



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## VIŞNELİ BROWNIE

Brownie için:

200 gram bitter çikolata

150 gram tereyağı

1 su bardağı toz şeker

3 adet yumurta

1 çay kaşığı vanilya özütü

1 su bardağı un

2 yemek kaşığı kakao

Bir tutam tuz

Vişneli katman için:

1 su bardağı çekirdekleri çıkarılmış vişne (taze veya dondurulmuş)

2 yemek kaşığı toz şeker

1 yemek kaşığı limon suyu

Küçük bir tencereye vişneleri, şekerini ve limon suyunu ekleyin.

Orta ateşte vişneler hafif yumuşayıp suyunu salana kadar pişirin.

Karışımı soğumaya bırakın.

Tereyağını ve bitter çikolatayı benmari usulü veya mikrodalgada eritin, iyice karıştırın ve soğuması için bir kenara alın.

Ayrı bir kaptaki yumurtaları ve toz şekerini köpürene kadar çırpın.

Eritilmiş çikolata karışımını, vanilya özütünü ekleyip karıştırın.

Unu, kakaoyu ve tuzu eleyerek sıvı karışıma ekleyin. Homojen bir kıvam alana kadar karıştırın.

Fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve karışımı dökün.

Üzerine vişneli karışımı kaşıkla gezdirin ve hafifçe dağıtarak karışıma şekil verin.

Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 25-30 dakika pişirin.

Kürdan testi yapın; brownie'nin içi hafif nemli kalmalıdır.

Brownie'yi oda sıcaklığında dinlendirdikten sonra dilimleyin ve servis edin. İsteğe bağlı olarak üzerine pudra şekerini serpebilirsiniz.

