



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VIŞNELİ BROWNIE

200 gram bitter çikolata  
150 gram tereyağı  
1 su bardağı toz şeker  
3 adet yumurta  
1 su bardağı un  
3 yemek kaşığı kakao  
1 paket vanilin  
1 çay kaşığı tuz  
1 su bardağı vişne (çekirdekleri çıkarılmış)

Küçük bir tencereye tereyağını koyun ve kısık ateşte eritin.  
Üzerine doğranmış bitter çikolatayı ekleyerek sürekli karıştırın.  
Çikolata tamamen eridikten sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın.  
Bir karıştırma kabına yumurtaları ve şekerini alın.  
Mikserle köpük köpük olana kadar çırpın.  
Üzerine erittiğiniz çikolatalı karışımı ekleyin ve tekrar karıştırın.  
Un, kakao, vanilin ve tuzu eleyerek karışıma ekleyin.  
Spatula veya mikserin düşük devriyle homojen bir kıvam alana kadar karıştırın.  
Çekirdekleri çıkarılmış vişneleri hamurun içine ilave edin ve hafifçe karıştırın.  
Hazırladığınız harcı yağlı kağıt serili kare ya da dikdörtgen bir fırın kabına dökün.  
Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 25-30 dakika pişirin.  
Kürdan testi yaparak içinin çok kuru olmamasına dikkat edin.  
Brownie tamamen soğuduktan sonra dilimleyerek servis edebilirsiniz.  
Üzerine pudra şekeri serpebilir veya vanilyalı dondurma ile sunabilirsiniz.

