



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ BROWNİE

5 çorba kaşığı tepeleme un
1 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
100 gr. margarin
1 çorba kaşığı granül kahve
150 gr. bitter çikolata
1 çorba kaşığı kakao
1 kase vişne tanesi

Karıştırma kabına yumurtayı kırıp, toz şekerini, kakaoyu, granül kahveyi ekleyip çırpma teliyle karıştırıyoruz. Üzerine benmari usulüyle yani kaseye çikolatayı, margarini koyup, tavayı su dolu kase içine yerleştirip kaynatıyoruz. Çikolata sosunu koyup karıştırmaya devam ediyoruz. En son unu döküp karıştırdıktan sonra, fazla büyük olmayan bir fırın kabının içini yağlayıp unlayıp browninin harcını döküyoruz. Kaşıkla yayıp, üzerine vişne tanelerini diziyoruz. önceden ıtılmış 160 derecelik fırında 20-25 dakika pişiriyoruz. Fırından aldıktan sonra ılık hale gelince dilimlere bölerek servis yapıyoruz.



Fotoğraf "pak bebek" tarafından gönderildi. 27.04.2019