



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VIŞNELİ BROWNİE

100 gr Ceviz içi  
4 yumurta  
1 Su bardağı un  
1.5 Su bardağı toz şeker  
1 Çay bardağı kakao  
200 gr Tereyağı veya margarin  
200 gr Biter çikolata  
3 Çorba kaşığı vişne püresi

Cevizleri parçalayın.Unu ve kakaoyu derin bir kaptan harmanlayın. Yumurtaları, şekerler ile birlikte,derin bir kaseye alıp çırpın.Çikolatayı kıyıp küçük bir tavaya alın ve sıcak su buharına tutarak (yada mikrodalga fırında)eritin.Eritilmiş tereyağı ile çikolatayı karıştırın.Karışımı, çırpılmış şekerli yumurtaya ekleyip çırpın.İçine kakaolu unlu karışımı ilave edip tahta kaşıkla karıştırın.Ardından 3 çorba kaşığı püre haline getirilmiş vişneyi ve çekilmiş cevizi de ilave edin ve karışımı yağlanmış kek kabına boşaltın.Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında kabarcığa kadar(yaklaşık 30-35 dakika)pişirin.Sonra Brownie'nizi fırından alıp soğumaya bırakın.Yeterince soğuduktan sonra dilimleyin ve üzerine pişmiş vişne taneleri ve bu vişnelerin suyundan gezdirip servis yapın.Üzerine krem şanti ve taze nane ile süs yapılabilir.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 17.02.2025