



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ CEVİZLİ BROWNİE

310 gram bitter çikolata
165 gram un
5 tane yumurta
Bir tutam tuz
220 gram tereyađı
250 gram toz Őeker
1 su bardađı viŐne
1 su bardađı ceviz içi

Sos tavasına oda sıcaklığındaki tereyağını alın ve eritmeye baŐlayın. Ardından çikolatayı da içerisine aktarıp eritin. BaŐka bir kaptay yumurtalar ile beraber toz Őekeri ırpın. Daha sonra unu ve tuzu ilave edin ve karıŐtırmaya devam edin. KarıŐtırırken bir tarafından da çikolatalı karıŐımı içerisine ekleyin. Sonrasında orta büyüklükte kıydığınız cevizleri ve ekirdeksiz viŐneleri içerisine katın ve iyice harmanlayın. Daha sonra yağlı kağıt serili bir cam tepsiye karıŐımı aktarın. 180 derecelik fırında alt-st fırın ayarını yaparak, 25 dakika piŐirin.