



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞUN ÇİKOLATALI BROWNİE

1 paket Pakmaya Çikolatalı Portakallı Puding

2 su bardağı süt

Brownie için:

100 gr tereyağı

200 gr Pakmaya Bitter Parça Çikolata

2 adet yumurta

125 gr Pakmaya Pudra Şekeri

150 gr un

100 gr ceviz içi

Üzeri için:

Dilimlenmiş Taze Trabzon Hurması

Brownie için yumurtalar ile şekeri iyice çırpın. Tereyağını benmari usulü eritin. Pakmaya Bitter Parça Çikolata'yı ilave edin. Çikolatalar iyice eriyip tereyağı ile karışınca kadar sürekli karıştırarak eritin. Ocaktan alın. Çikolatalı karışımı, köpük köpük hale getirdiğiniz yumurtalı karışımla mikserin düşük seviyesinde karıştırın. Yavaş yavaş unu da ilave edin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak malzemeyi iyice birbirine yedirin. En son iri çekilmiş ceviz içini ekleyin. Kek hamurunu hafifçe karıştırıp yağlı kağıt serili bir tepsiye dökün. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında yarım saat kadar pişirin.

Pakmaya Çikolatalı Portakallı Puding'i sütle birlikte tencereye alın. Orta ateşte, sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve birkaç dakika daha pişirin. Pudingi ocaktan alın.

Pişen keki servis kavanozlarına veya bardaklarının içine, 3/5'ini tamamlayacak şekilde paylaşın.

Keklerin üzerine pudingi paylaşın. Dilimlenmiş Trabzon hurması ile süsleyip ılık servis yapın.

