



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Muzlu Yulaflı Brownie



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 30 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 12 dilim

Malzemeler:

- 3 olgun muz
- 2 yumurta
- 1,5 su bardağı yulaf unu
- 3 yemek kaşığı kakao
- 1/2 su bardağı süt
- 3 yemek kaşığı tahin
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı vanilya
- 1 tutam tuz
- 2 yemek kaşığı damla çikolata

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Yumurta, süt ve süt ürünleri, gluten içeren tahıllar ile susam.

Ön Hazırlık:

Fırını 175°C alt üst ayarında ısıtıp küçük kare kalıbı piştirme kağıdıyla hazırlayın. Muzları çok olgun seçin ve pürüzsüz ezin. Yulaf ununu, kakaoyu ve kabartma tozunu eleyin. Yumurta ile sütü oda sıcaklığına yaklaştırın. Tahini kavanozunda karıştırarak yağını eşitleyin.

Servis Önerisi:

Brownieyi küçük karelere kesip süt veya taze meyveyle tamamen soğuk servis edin.

Yapılışı:

1. Islak karışımı hazırlayın:

- Ezilmiş muz, yumurta, süt, tahin ve vanilyayı pürüzsüzleşene kadar çırpın.
- Muz parçaları iri kalırsa pişen brownie içinde ıslak cepler oluşturabileceği için çatalla iyice ezin.



2. Kuru malzemeleri ekleyin:

- Yulaf unu, kakao, kabartma tozu ve tuzu ayrı kapta karıştırıp sıvılara ekleyin.
- Spatulayla kuru izler kaybolana kadar karıştırın ve hamuru gereğinden fazla çalıştırmayın.

3. Kalıba aktarın:

- Hamuru hazırlanan kalıba yayıp yüzeyi düzeltin ve damla çikolatayı eşit serpin.
- Köşelerde çok ince tabaka kalmamasına dikkat edin, böylece kenarlar merkezden önce kurumaz.

4. Pişirin ve soğutun:

- Brownieyi kenarlar sabitlenip merkez hafif nemli kalana kadar fırınlayın.
- Kalıpta tamamen soğutup en az otuz dakika dinlendirin, ardından keskin bıçakla on iki kareye bölün.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Brownienin kenarları sabitlenmeli, orta bölümde çiğ ve akışkan hamur kalmamalı fakat iç doku hafif nemli olmalıdır. Kürdan birkaç nemli kırıntıyla çıkabilir. Tamamen temiz çıkmasını beklerseniz brownie kuruyabilir. Muzun su oranı süreyi değiştirebilir. Kesmeden önce tamamen soğutmak dilimlerin dağılmasını önler.

Saklama:

Brownieyi kapalı kapta buzdolabında üç güne kadar saklayın. Küçük porsiyonlar halinde servis edin ve süt ürünü içerdiği için sıcak ortamda uzun süre bırakmayın. Dondurulacaksa dilimleri ayrı sarın.

>> **İpucu:** Çok olgun muz kullanmak doğal tatlılığı artırır ve brownie dokusunun ilave yağ kullanmadan nemli kalmasına yardımcı olur.