



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BROWNİE

4 yumurta
2 bardak şeker
1 bardak sıvıyağ
1 bardak süt
50 gr.kakao
1 paket kabartma tozu
2 bardak un

Yumurta ve şekerini boza kıvamına gelene kadar çırpıyoruz. Sıvıyağı, sütü ve kakaoyu ilave edip tekrar güzelce çırpıyoruz. Bu karışımdan 1,5 su bardağı ayırıyoruz. Kaptaki kalan kısma kabartma tozu ve unu ekleyerek çırpıyoruz (Koyu kıvamlı bir kek hamuru olacak). Yağladığımız kare borcama döküp; 180°C li fırında 40-45 dk. kadar pişiriyoruz. Fırından çıkardığımız kekin üzerine hemen ayırdığımız sosu döküyoruz. Bu sosu emene kadar kaşık yardımıyla kenarlara inen sosu üzerine doğru döküyoruz. Oda sıcaklığında soğuduktan sonra birazda buzdolabında bekleterek servis yapıyoruz.