



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BASİT BROWNI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 tatlı kaşığı kakao
- 2 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı sürülebilir çikolata
- 1/2 su bardağı un
- 2/3 çay bardağı pudra şekeri

Fırını 180°C'ye önceden ısıtın. Sufle kaplarını veya küçük fırın kaplarını yağlayın ve unlayın. Bir karıştırma kabında yumurtaları ve pudra şekerini köpük olana kadar çırpın. Çırpılmış yumurtalara sırasıyla sürülebilir çikolata ve kakao ekleyin. Unu ekleyerek karıştırın ve homojen bir kıvam elde edene kadar spatula veya kaşıkla hafifçe karıştırın. Hazırladığınız karışımı yağlanmış ve unlanmış sufle kaplarına veya küçük fırın kaplarına paylaştırın. Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 12-15 dakika pişirin. Pişme süresi fırınınızın özelliklerine ve suflelerin boyutuna bağlı olarak değişebilir. Suflelerin kenarları kızarıp kabardığında ve ortaları hafifçe sallandığında piştiğini görebilirsiniz. Fırından çıkardıktan sonra hemen sıcak olarak servis yapın. İsteğe bağlı olarak üzerlerine pudra şekeri serpebilir veya vanilyalı dondurma ile servis edebilirsiniz.

