



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BROWNİ (MİKRODALGA)

2 adet yumurta  
175 gr margarin  
1 SU BARDAĞI SÜT  
1,5 SU BARDAĞI UN  
1,5 SU BARDAĞI ŞEKER  
4 YEMEK KAŞIĞI KAKAO  
1 PAKET KABARTMA TOZU  
1 PAKET VANİLİN  
BİRAZ CEVİZ

Önce yumurta ve şekeri çırpalım. Daha sonra kakao süt eritilmiş sana hamur işini ve vanilyayı ekleyip tekrar çırpalım. Bu karışımdan bir su bardağı ayıralım. Kalan malzemeyi de karıştırma kabına koyarak çırpalım. Yağlanmış borcama dökelim en yüksek ayarda 7 dakika pişirelim yeterli gelmezse sadece 2 dakika daha uzatalım. Eğer olmamış olursa iki dakika daha uzatın yeterli. Fırından çıkan sıcak kekin üzerine ayırdığımız karışımı dökelim