



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROWNİE

www.takita.com.tr

4 adet yumurta,
2 bardak Formtat 60 (400 gr)
1 su bardağı light süt (200 ml)
2 su bardağı un (240 gr)
4 yemek kasığı kakao (40 gr)
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı sıvı bitkisel yağ (1/3'ü zeytinyağı olacak)
1 su bardağı ceviz içi (100 gr)

Bir kabın içinde, yumurtaları Formtat 60 ile birlikte 10 dakika çırpılır ve üzerine süt ilave edilir. Kakao, kabartma tozu, vanilya ve sıvı yağ da ilave edilerek 5 dakika daha çırpılır. Hazırlanmış olan karışımdan 1 bardak ayrılır. Karışıma cevizlerle birlikte un ilave edilerek tekrar karıştırılır. Fırına dayanıklı, dikdörtgen bir cam kap yağlanarak karışım içine boşaltılıp 175o C'ye ısıtılmış olan fırında 35 dakika pısırılır. Fırından çıkar çıkmaz ayrılmış olan karışım üzerine dökülür ve bir fırça yardımıyla her tarafına dağıtılır. Üzeri cevizlerle süslenerek servis yapılır.

