



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BROWNİE

3 yumurta  
1 su bardağı süt  
Bir su bardağı toz şeker  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
Bir buçuk su bardağı un  
3 yemek kaşığı kakao  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
Sosu için:  
2 su bardağı süt  
3 yemek kaşığı kakao  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı toz şeker

Karıştırma kabında yumurtalar ve şeker köpük köpük olana kadar, mikser yardımıyla çırpalım.  
Sıvı yağ ve süt eklenerek bir müddet daha çırpılır daha sonra un kakao kabartma tozu ve vanilya eklenir, 3 dakika daha çırpılır.  
Önceden ısıtılmış 180 derecede fırınımız a kekimizi pişiririz  
Sosu için süt şeker ve sıvı yağ ayrı bir tencerede devamlı karıştırılarak pişirilir bir taşım kaynadıktan sonra ocaktan alınır  
5 dakika kadar dinlenen keke sıcak sos her tarafına gelecek şekilde dökülür.  
Sosun iyice çekmesi için, birkaç saat beklememiz gerekir  
Daha sonra buzdolabında bir gece beklettiğimiz tatlımızı ertesi gün misafirlerimize ikram edebiliriz.

