



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROWNİE

Milli Gazete

1 bardak un
1/2 bardak kakao
1/2 çay kaşığı karbonat
1 ve 1/4 bardak esmer şeker
2 yumurta
1 bardak süt
2 ay kaşığı vanilya
2 yemek kaşığı ay iek yağı
Pudra şekeri

Fırınınızı 180 derecede önceden ısıtın.

Dikdörtgen şeklindeki tepsinizi yağlayıp üzerini, uzun kenarlardan taşacak şekilde yağlı kağıt ile kaplayın. Un, kakao, karbonat ve bir tutam tuzu derince bir kasede karıştırdıktan sonra şekeri ilave edin. Yumurtaları, sütü, vanilyayı ve ay iek yağını bir kasede karıştırın. Yumurtalı karışımı kuru malzemelere katın. Yavaş hareketlerle karıştırın. Tepsie boşaltıp 40 dakika pişirin. Hamurun ortası yumuşak olunca fırından alıp 5 dakika bekledikten sonra fırın kabından çıkarıp iyice soğumasını bekleyin. Kare şeklinde kesip, üzerlerine pudra şekeri serpererek servis yapın.

[ML® Bayat Ekmekli Kek için tıklayın](#)