



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BROWNİ

3 adet yumurta
1 su bardağı sut
1 su bardağından biraz az yağ
1,5 su bardağı şeker
1 adet vanilya ve kabartma tozu
Kakao

Yumurtalarımızı içi derin bir kaptaki mikserle köpürtünceye kadar çırpıyoruz ardından toz şekeri ilave edip krema haline gelince, sutu, yağı, kakaoyu ve vanilyayı ekleyip hepsini mikserle çırpıyoruz. Bu karışımın bir su bardağı ayırıp içine unumuzu ve kabartma tozunu da ekleyip tekrar karıştırıyoruz ve bir tepsiye döküp 200 c ısıda pastayı fırına veriyoruz. 20 dk sonra fırından alıp pastanın ortasından bıçakla küçük şeritler çizip ayırdığımız kakaolu sosu yediyoruz. Biraz soğuduktan sonra üzerine hindistancevizi ilave edebilirsiniz.

[ML® Kaklı Kek için tıklayın](#)



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 25.09.2024