



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROWNİE

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Paket kekun
- 0,5 Çay Kaşığı karbonat
- 1 Paket vanilya
- 2 Su Bardağı un
- 1 Su Bardağı kakao
- 1 Kahve Fincanı sıvıyağ
- 1 Paket kabartma tozu
- 4 Adet yumurta
- 1,5 Kahve Fincanı süt
- 1 Su Bardağı kıyılmış ceviz
- 2 Kahve Fincanı pudraşekeri

Yumurta, sıvıyağ, pudraşekeri, süt, vanilya ve kakaoyu mikserle çirpin. Karışımından 1 su bardağı alıp, kenara ayırın. Ayrı bir yerde margarin, kekun, kabartma tozu, karbonat, un ve cevizi karıştırın. Üzerine, yumurtalı karışımı ekleyip mikserle çırpmaya devam edin. Kalıbı unlayıp, karışımı kalıba boşaltın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında, kontrol ederek pişirin. Keki fırından alıp, ılınmaya bırakın. Ilındığında, kekin üzerinde delikler açın. Kenara ayırdığınız 1 su bardağı kakaolu karışımı deliklerden içeriye dökün. Dilediğiniz şekilde süsleyip, servis yapın
