



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROWNİE

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 1,5 Bardak Keki için:toz şeker
- 3 Adet keki için:yumurta
- 1 Bardak üzerine dökmek için süt
- 1 Bardak KREMASI İÇİN:ŞEKER
- 1 Paket ÜZERİ İÇİN:ÇİKOLATA SOSU
- 1 Litre KREMASI İÇİN:SÜT
- 1 Bardak Keki için:süt
- 1 Kahve Fincanı Kreması için:un
- 2 Bardak Keki için:un
- 1 Paket Kreması için:krem şanti
- 125 gr Keki için:sanayağ
- 1 Paket Keki için:kabartma tozu
- 1 Çay Bardağı Keki için:kakao

tüm kek malzemelerini çırpıp hamuru kalıba dökün ve 160 deerecede 30 dk pişirin.Fırından çıkar çıkmaz üzerine 1 bardak sütü boşaltın.Krema için un şeker ve sütü kaynatıp soğumaya bırakın.Krema soğuyunca içine kremşantiyi dökün.Keki kare kare dilimleyip üzerine önce kremayı sonra da sütle pişirdiğiniz çikolata sosunu dökün.
