



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAKAOLU BROWNİ

- 2 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 4 çorba kaşığı kakao
- 1 çay bardağı iri kıyılmış ceviz
- 1 paket vanilya
- 1 paket kabartma tozu
- 2 su bardağı un
- Yarım su bardağı süt
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Şekeri yumurtalarla beraber 5 dakika bir kabin içinde çırpın. Üzerine sütü ekleyip çırpmaya devam edin. Kakao ve zeytinyağı ile beraber karıştırıp, yumurtalı karışıma ekleyin. Çırpmaya devam edin ve üzerine un, kabartma tozu, vanilyayı ekleyin. Bu karışımı dibi yağlanmış un serpilmiş yuvarlak ya da dikdörtgen bir kek kalıbına boşaltın. Çok yüksek kenarlı kalıp olmamalıdır. Keki fırına vermeden önce üzerine irice doğranmış cevizleri serpin ve 190 derecedeki fırında 20 dakika pişirip çıkartın. İsterseniz servis yaparken üzerine eritilmiş çikolata gezdirebilirsiniz.