



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY BROWNİE

2 yumurta
2 su bardağı şeker
2 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket vanilya
4 yemek kaşığı kakao
1 paket kabartma tozu
Dilerseniz içine damla çikolata veya ceviz ekleyebilirsiniz

Yumurta ve şekeri bir kaptan güzelce çırpın.
Üzerine sütünü, yağın, vanilyasını ve kakaosunu ekleyin.
Kaptaki malzemeleri iyice çırpın.
Karışımın 1 su bardağı kadar kenara ayırın. Eğer sosunu çok seviyorsanız biraz daha fazla ayırabilirsiniz.
Kaptan kalan karışımın üzerine unu ve kabartma tozunu ekleyin.
Eğer kaptaki sos karışımından 1 su bardağından fazla aldıysanız unu da o orana göre birkaç parmak azaltarak koyun.
Unlu karışımı tamamen homojen bir hal alana kadar iyice karıştırın.
Daha sonra karışımı, yağladığınız fırın kabının içine dökün.
Önceden 180 derece ısıtılmış fırında pişmeye bırakın. Pişen keki ılınması için dışarı alın.
Üzerine önceden ayırdığınız 1 su bardağı sosu her tarafına eşit yayılacak şekilde dökün.

