



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU BROWNİ

150 gram tereyağı
1 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
1 su bardağı un
Yarım su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
Yarım su bardağı dövülmüş ceviz (isteğe bağlı)

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Browni kalibnızı yağlayın veya yağlı kağıt serin.

Oda sıcaklığında olan tereyağını geniş bir kaba alın ve üzerine toz şekerı ekleyerek iyice çırpın.

Yumurtaları teker teker ekleyip her birini karışımaya iyice yedirin.

Yoğurdu ekleyin ve karışımı iyice çırpın.

Unu eleyerek ekleyin ve karışımı karıştırın.

Limon kabuğu rendesini ekleyin ve isteğe bağlı olarak ceviz ekleyebilirsiniz. Karışımı güzelce karıştırın.

Hazırladığınız karışımı yağladığınız veya yağlı kağıt serdiğiniz browni kalıbına dökün.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, browni kenarlarından çekilene kadar ve ortasına batırdığınız kürdan temiz çıkana kadar pişirin (yaklaşık 20-25 dakika).

Fırından çıkan browniyi oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Ardından dilimleyerek servis yapabilirsiniz.

