



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BROWNİE

3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı margarin
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı zeytinyağı
7 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı kakao
1 paket labne

Öncelikle şeker ve yumurtaları 3-4 dakika çırpın. Süt, vanilya, margarin ve zeytinyağını ekleyip, çırpmaya devam edin. Kakaoyu da katıp, şöyle bir karıştırın. Bu malzemeden 1 su bardağı dolusu ayırın. Daha sonra un ve kabartma tozunu ekleyip, son kez karıştırın. Margarinle yağlanmış bir kek kalıbına malzemeyi dökün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Keki fırından aldıktan sonra, önceden ayırdığınız 1 su bardağı sıvımalzemeye labneyi koyup karıştırın ve kekin üzerine dökün. Soğuyunca, dilimleyerek servis yapın.