



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TARÇINLI BROWNI

Pelin Yanık

- 1 su bardağı şeker
- 125 gram margarin
- 3 adet yumurta
- 1.5 su bardağı un
- 3 çorba kaşığı kakao
- 1 paket vanilya
- 1 paket bitter çikolata
- 1 paket kabartma tozu
- ½ çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Bir kaba yağı şekeri vanilyayı ve tuzu koyup karıştırın. Yumurtaları teker teker ekleyip unu kabartma tozunu ve kakaoyu ilave edip karıştırın. Bu kakaolu karışıma tarçını da ekleyip tekrar karıştırın. Hazırladığınız karışımı kalıpları koyup sıcak fırında 20-25 dakika pişirin. Soğuduktan benmari usulü eritilmiş çikolatayı gezdirip servis yapın.

