



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TÜRK USULÜ BROWNİE

3 yumurta  
12 yemek kaşığı toz şeker  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 paket toz kakao  
100 gr iri çekilmiş ceviz  
1 paket kabartma tozu  
1 avuç bitter damla çikolata  
2.5 bardak un

### Hazırlanışı

Şeker, yumurta, süt, yağ ve kakaoyu bir kaba boşaltın ve iyice karıştırın. Mikser ya da blender kullanmanıza gerek yok. Bu karışımdan 1,5 su bardağını bir kenara ayırın. Kalan karışıma kabartma tozu, ceviz ve çikolatayı da ekleyin. Daha sonra unu da ekleyin. Kekiniz pişmeye hazır. Büyük boy yuvarlak borcamda pişirebilirsiniz. Daha önce 250 derecede ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Çıkınca kenara ayırdığınız sosu da üstüne dökün ve soğumaya bırakın.