



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ BROWNI

Çiğdem Avcı

2 adet orta boy yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
12 adet vişne (Dondurulmuş olabilir)
5 yemek kaşığı kakao
Sosu için:
2 su bardağı süt
3 yemek kaşığı kakao
Yarım paket bitter çikolata
Yarım su bardağı şeker
Yarım yemek kaşığı tereyağ

Bir kapta toz şekeri ve yumurtayı köpürene kadar karıştırın. Sıvı yağı, sütü, kakaoyu, kabartma tozunu vanilyayı ve aldığı kadar unu iyice karıştırın. Keki pişireceğiniz kaba karışımı döküp üzerine vişneleri koyun. 180 derecelik fırında içi pişene kadar bekletin.

Sosu için tüm malzemeleri karıştırıp bir taşım kaynatın. Kekiniz pişip biraz ılıklaştığında sosu kekin üzerine dökün. Üzerine dilerseniz pudra şekeri veya hindistan cevizi serpip servis edebilirsiniz.

