



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

## BROVNI



2 Adet yumurta  
2,5 çay bardađı toz Őeker  
1 ay bardađı kakao  
2 ay bardađı yođurt  
2 ay bardağı sıvıyağ  
1 Su bardađı iri dövülmüŐ ceviz  
2 Su bardađı un  
1 ay kaŐığı kabartma tozu  
1 ay kaŐığı yeni bahar  
st için:  
1 ay bardağı brovni harcı  
2 orba kaŐığı Őeker  
1,5 orba kaŐığı kakao  
1 Su bardađı süt  
Yarım su bardağı su

# Çukur bir kabin içine yumurtalar kırılır, üzerine toz Őeker eklenir. Őeker ve yumurta mikserle 7 - 8 dakika çırpılır.

# zerine kakao, yoğurt, sıvıyağ, un, kabartma tozu, yeni bahar eklenir, karıŐtırılır.

# Bu karıŐımdan (brovni harcı) bir çay bardağı ayrılır ve ceviz ilave edilir karıŐtırılır.

# Isıya dayanıklı kare ya da dikdörtgen fırın kabı iyice yağlanır, üzerine karıŐım dökülür.

# Önceden hafif ısıtılmıŐ, 165 derece fırına verilir, yaklaŐık 45 dakika piŐirilir.

# Brovni piŐirilip, fırın kapatılınca, üst sosu hazırlanır. Tencereye ayrılan brovni harcı, 2 çorba kaŐığı toz Őeker, 1,5 orba kaŐığı kakao, 1 su bardağı soğuk süt, yarım su bardağı su konur, önce soğuk olarak karıŐtırılır.

# Tencere orta ateŐe konur, muhallebi kıvamına gelene kadar karıŐtırılarak piŐirilir. Biraz ılıtılır.

# Fırından çıkan ilk brovniye ılık sos gezdirilir. Sođuyunca kibrit kutusu Őeklinde dilimlenir, servise sunulur.

**Not:** Brovninin orijinal tarifinde ceviz kullanılır, eğer ceviz yoksa, aynı ölçüde fındık da kullanılabilir.