BROVNİ

2 Adet yumurta
2,5 Çay bardağı toz şeker
1 Çay bardağı kakao
2 Çay bardağı yoğurt
2 Çay bardağı sıvıyağ
1 Su bardağı iri dövülmüş ceviz
2 Su bardağı un
1 Çay kaşığı kabartma tozu
1 Çay kaşığı yeni bahar
Üstü İçin:
1 Çay bardağı brovni harcı
2 Çorba kaşığı şeker
1,5 Çorba kaşığı kakao
1 Su bardağı süt
Yarım su bardağı su

Çukur bir kabın içine yumurtalar kırılır, üzerine toz şeker eklenir. Şeker ve yumurta mikserle 7 – 8 dakika çırpılır.
Üzerine kakao, yoğurt, sıvıyağ, un, kabartma tozu, yeni bahar eklenir, karıştırılır.
Bu karışımdan (brovni harcı) bir çay bardağı ayrılır ve ceviz ilave edilir karıştırılır.
Isıya dayanıklı kare ya da dikdörtgen fırın kabı iyice yağlanır, üzerine karışım dökülür.
Önceden hafif ısıtılmış, 165 derece fırına verilir, yaklaşık 45 dakika pişirilir.
Brovni pişirilip, fırın kapatılınca, üst sosu hazırlanır. Tencereye ayrılan brovni harcı, 2 çorba kaşığı toz şeker, 1,5 çorba kaşığı kakao, 1 su bardağı soğuk süt, yarım su bardağı su konur, önce soğuk olarak karıştırılır.
Tencere orta ateşe konur, muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırılarak pişirilir. Biraz ılıtılır.
Fırından çıkan ilk brovniye ılık sos gezdirilir. Soğuyunca kibrit kutusu şeklinde dilimlenir, servise sunulur.

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