



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Brovni

Brovni



2 Ədəd yumruta
2,5 Stəkan kakao
2 Çay stəkanı qatıq
2 Çay stəkanı duru yağ
1 Stəkan döyülmüş qoz
2 Stəkn un
1 Çay qaşığı pakmaya (qabartma tozu)
1 Çay qaşığı yeni bahar
Üstü üçün
1 Çay stəkanı brovni xərci
2 Yemək qaşığı şəkər
1,5 Yemək qaşığı kakao
1 Stəkan süd
Yarım stəkan su

Çuxur bir qaba yumurtalar qırılır, üzərinə şəkər tozu əlavə edilir. Şəkər və yumurta mikserləb 7-8 dəqiqə çırpılır.

Üzərinə kakao, qatıq, duru yağ, un, qabartma tozu, yeni bahar əlavə edilir.

Bu qarışımdan (brovni xərci) bir çay stəkanı ayrılır və qoz əlavə edilir qarışdırılır.

Stiyə dayanıqlı kvadrat ya da dördbucaq soba qabı yaxşıca yağlanır, üzərinə qarışım tökülür.

Əvvəlcədən azca qızdırılmış, 165 dərəcə sobaya verilir, 45 dəqiqə bişirilir.

Brovni bişirilib, soba söndürülməncə, üst sousu hazırlanır. Qazana ayrılan brovni xərci, 2 yemək qaşığı toz şəkər, 1,5 yemək qaşığı kakao, 1 stəkan soyuq süd, yarım stəkan su qoyulur, əvvəlcə soyuq olaraq qarışdırılır.

Qazan orta atəşə qoyulur, puding şəklinə gələncə qədər qarışdırılaraq bişirilir. Bir az qızdırılır.

Sobadan çıxan ilıq brovniyə ilıq sous gəzdirilir. Soyuyunca kibrit qutusu şəklində dilimlənir, xidmət edilir.

Not: Brovninin orijinal tərifində qoz istifadə olunur, əgər qoz yox isə, eyni ölçüdə fındıq da istifadə oluna bilər.