



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ BROVNI KEK

[Sahrap Soysal](#)

80 gramlık bir adet bitter çikolata
175 gr bitkisel margarin
4 adet yumurta (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı un
1 su bardağı ince çekilmiş ceviz içi

Parçalanan ikolata ve yağ küçük bir elik tencereye aktarılıp kısık ateşte, karıştırılarak eritilir. Ocaktan alınıp ılık hale gelmesi beklenir.

Oda sıcaklığında bekleyen yumurtalar ve toz şeker derin kaba koyularak mikserin yüksek devriyle 2-3 dakika, köpük köpük oluncaya kadar çırpılır.

Üzerine vanilya, kakao ve ılık hale gelen çikolatalı karışım eklenip 2-3 dakika daha çırpılır. Kabartma tozu ve un da ilave edilip 1 dakika daha karıştırılır. Son olarak, ceviz katılıp kaşıkla karıştırılır.

Orta boy ve kenarları yüksek kare, yuvarlak ya da dikdörtgen bir fırın kabı hazırlanır. (28-30 santim çapında kelepçeli yuvarlak bir kalıp da kullanılabilir)

Koyu muhallebi kıvamındaki kek hamuru 2-3 kaşık sıvıyağa batınları peçeteyle ya da fırçayla iyice yağlanmış olan kalıba aktarılır.

10 dakika önceden ısıtılıp 175 dereceye ve alt-üst konuma ayarlanmış fırında 40 dakika kadar pişirilip çıkarılır. Kekin iyice soğuması beklendikten sonra dilimlenerek servise sunulur.