



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI BROWNİE

125 gr. bitter çikolata
1/2 su bardagından biraz fazla margarin (150 gr.)
1 1/4 su bardağı seker (300 gr.)
4 yumurta
3/4 su bardağı un (120 gr.)
2 ay kasığı tuz
1 paket vanilya
1 1/2 su bardağı ceviz (225 gr.)
Çikolata sos için: 200 gr. bitter çikolata
2 orba kasığı su
1 paket vanilya

125 gr. Çikolata ile margarini sıcak suya oturtulmuş bir tencerede eritip içine sekeri ilave edin. İyice karıştırın ve tencereyi sıcak sudan alın.
Karışımın biraz sogumasını bekleyin. Yumurtaları, karışımınıza teker teker, el mikseriyle sürekli çırparak ekleyin. Bu karışima, kalan kek malzemesini de ilave ederek, yağlanıp unlanmış bir kek kalibinin içine 4 cm. kalınlığında dökün. Fırını 175 °C`de ısıtın ve kekinizi 45 dk. pisirin. Sos için ayırmış olduğunuz çikolatayı, yine sıcak suya oturtulmuş bir tencerede eritin. Vanilya ve su ekleyerek sosunuzu hazırlayın. Brownie keklerinizi dikdörtgen şeklinde kesin. Üzerlerine 1 top dondurma koyun ve sıcak çikolata sosunu dondurmaların üzerine dökün. Hemen servis yapın.