



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROWN KEK

125 gr. tereyağ
3 çorba kaşığı krema
125 gr. pudra şekeri
2 kahve kaşığı kabartma tozu
250 gr. un
3 adet yumurta
150 gr. kıyılmış ceviz
Sos için:
100 gr. bitter çikolata
50 gr. tereyağı
50 gr. krem şanti
2 çorba kaşığı esmer şeker

Sos için, şeker ve krem şanti bir tavada kaynatılır aynı bir kaptaki bulunan çikolata ve tereyağının üzerine dökülür iyice karıştırılır ve soğumaya bırakılır.
Bir kaptaki margarin ve şeker krem haline getirilir, yumurta sarıları birer birer eklenir, mikserde iyice karıştırılır. Son olarak çikolata eklenir. Başka bir kaptaki yumurta beyazı çırpılır, köpük haline gelince yumurta sarılı karışımla beraber hafif karıştırılır. Diğer malzemelerle beraber karıştırılır, en son ceviz ilave edilir. Yağlanmış bir tepsiye ve kalıba dökülür. 180 derece fırında 40-45 dakika pişirilir. Soğuduktan sonra sos sürülür ve üzeri süslenir.
