



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BROWNİE VE DONDURMANIN AŞKI

1 bardak ceviz (110 g)
3 adet yumurta
1 bardak un (125 g)
1 bardak toz şeker (170 g)
2 çorba kaşığı kakao (30 g)
½ bardak margarin (80 g)
1 paket vanilya
2 çay kaşığı kabartma tozu
Carte d'Or Kaymaklı Dondurma (2 kaşık)

Şeker ve yumurtaları beyazlaşınca karda çırpın. Azar azar unu ilave edin. Kakao, vanilya ve kabartma tozunu ekleyin. Margarin eritin , ılınana kadar bekleyip hamura ilave edin ve iyice karıştırın. Yağlı kağıdı yaydığınız tepsie koyun. Önceden 200 derece ısıttığınız fırında pişirin. Soğuyunca kare kare kesin. Carte d'Or Kaymaklı Dondurma ile servis yapın.

