



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ DONDURMALI BROWNİE

4 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı eritilmiş soğutulmuş margarin veya tereyağ
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
3 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı ceviz
1,5 su bardağı un
100 gr bitter çikolata
1/2 çay kaşığı tuz

Şeker yumurta ile eriyene kadar mikserle çırpın. Dövülmüş ceviz, vanilya, kabartma tozu, kakao, un, yağ, tuz ilave edin. Tahta kaşıkla karıştırılıp yağlanmış dikdörtgen veya kare bir kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereco fırında 25 dakika pişirin. Soğuyunca dilimleyin, bitter çikolatayı benmari usulü eritilip, kekin üzerine gezdirin, daha sonra üzerine dondurma koyup servis yapın.