



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ DONDURMALI BROWNİE

100 Gram Tereyağı
150 Gram Bitter Çikolata
1 Paket Kabartma Tozu
1 Su bardağı Toz Şeker
1 Su bardağı Ceviz
Alabildiği Kadar Un
Sosu İçin:
1 Çay bardağı Su
2 Çorba Kaşığı Toz şeker
1 Çorba Kaşığı Kakao

Bir cam kabın içine 150 gr.bitter çikolatalar alın.Kaynamakta olan bir çaydanlığın alt kısmının üzerine bitter çikolatalı cam kabı oturtun ve çikolatayı eritin.Çikolata eridikten sonra üzerine 100 gr.tereyağı ilave edin ve tereyağı eridikten sonra üzerine 3 adet yumurta kırın. Üzerine 1 su bardağı toz şeker, 1 paket kabartma tozu, 1 su bardağı ceviz ve kıvamına göre un ilave edin karıştırın.Fırın kabına yağlı kağıt serin ve üzerine brownie karışımını dökün.Brownie önceden ısıtılmış olan 175 derecelik fırında pişirin.Brownie fırından çıktıktan sonra ilk sıcaklığı çıktıktan sonra fırın kabından ayırın.Brownie servis tabağına alın ve üzerine domdurma ilave edin.Dondurmanın üzerine sosu döküp servis edin.