



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DONDURMALI BROWNİ

12 kişilik
9 adet yumurta
600 gram şeker
3 paket kabartma tozu
Yarım çay kaşığı tuz
300 gram ceviz içi
1,5 paket margarin
1 paket vanilya
250 gram sütlü çikolata
1 çorba kaşığı sütlü kakao
hazır krem şanti
alabildiğince un

Yağı ve sütlü çikolatayı tencere koyun. Tencereyi sıcak su dolu bir kabın üzerine oturarak çikolatayı ve yağı eritin. Ayrı bir yerde yumurtaları ve şekerini 10 dakika çırpın. Üzerine erimiş çikolata ve yağı ilave ederek 5 dakika daha çırpın. Un, tuz, kakao ve vanilyanın hepsini bir yerde karıştırın. Bunları mikserle çırpıtığınız karışımın içine ilave edin ve metal bir kaşıkla karıştırın. Son olarak cevizi de ilave ettikten sonra kek kalıbının içine dökün. Keki 125 dereceli fırında 70 dakika pişirin. Piştikten sonra bir dilim keserek servis tabağına alın ve üzerine kakao serpin. Kekin etrafına krem şanti sürün. Üzerine bir top vanilyalı dondurma koyun.