



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DONDURMALI BROWNİ

3 yumurta  
1 su bardağı şeker  
1 su bardağı portakal suyu  
1 portakal kabuğunun rendesi  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 çay bardağı irmik  
100 gram bitter çikolata  
1 çay bardağı su  
2 su bardağı un  
3 çorba kaşığı kakao

Yumurta ve şekeri bir kabın içinde 2 dakika kadar çırpın. Üzerine portakal suyunu, sıvı yağı ekleyip çırpırmaya devam edin. İrmik ve portakalın kabuğunu karıştırıp üzerine unu da ekleyin. Bu karışımı sivıların içine alıp karıştırmaya devam edin. Son olarak vanilya ve kabartma tozunu da ekleyip yağlanmış ve unlanmış bir fırın kabına boşaltın. Kek harcından 1 su bardağı ayırıp içine kakaoyu ekleyip karıştırın ve beyaz kekin üzerine dökün. Bıçakla çizgi atın. 200 derecedeki fırında 40 dakika pişirip çıkartın. Dondurmayla birlikte ikram edin.