



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI BROWNİE

125 gram bitter çikolata
Yarım su bardağı tereyağı
300 gram şeker
4 adet yumurta
3/4 su bardağı un
2 çay kaşığı tuz
1 paket vanilya
1,5 su bardağı ceviz
Çikolata sos için:
200 gram bitter çikolata
2 çorba kaşığı su
1 paket vanilya
Vanilyalı dondurma

125 gram çikolata ile tereyağını sıcak suyla doldurulmuş bir tencerede eritip içine şekeri ilave edin. İyice karıştırın ve tencereyi sıcak sudan alın.

Karışımın biraz soğumasını bekledikten sonra yumurtaları teker teker, el mikseriyle sürekli çırparak ekleyin. Bu karışıma, kalan kek malzemesini de ilave ederek, yağlanıp unlanmış bir kek kalıbının içerisine dökün.

Fırını 175 derecede ısıtın ve kekinizi 45 dakika pişirin.

Sos için ayırmış olduğunuz çikolatayı, yine sıcak suya oturtulmuş bir tencerede eritin. Vanilya ve su ekleyerek sosunuzu hazırlayın. Brownie keklerinizi kesin. Üzerlerine 1 top dondurma koyun ve sıcak çikolata sosunu dondurmaların üzerine dökün.

