



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI BROWNİ KEK

Keki için:

4 yumurta

5 kahve fincanı şeker

5 kahve fincanı un

Yarım palet kabartma tozu

1 paket vanilya

1 çay bardağı su

3 çorba kaşığı kakao

2 çay bardağı kıyılmış ceviz

1 çay bardağı damla çikolata

1 su bardağı süt

1 çay bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

200 gram vanilyalı dondurma ve çilek reçeli

Şeker, sıvı yağ, kakao, erimiş çikolata ve sütü iyice çırpın. Bu karışımdan 1-2 su bardağı kadar ayırın. Yumurtayı derin bir kabin içinde çırpın kalan sütlü çikolatalı karışımın içine döküp çırpmaya devam edin. Unu, vanilyayı, kabartma tozunu ve cevizi içine ekleyin. Bu karışımı dikdörtgen cam bir kabin içine boşaltın. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Fırından çıkınca biraz ılınınca üzerine sütlü ayırdığımız karışımı dökün. Sünger gibi çekecektir. Dondurma ve reçel sürülebilir.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 01.02.2022