



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AĞLAYAN PASTA

4 yumurta
3 fincan şeker
3 fincan un
1,5 çorba kaşığı kakao
2 çorba kaşığı süt
1 paket kabartma tozu
Kreması için:
1 su bardağı süt
1 paket krem şanti
Sosu için:
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı kakao
Islatmak için:
2 su bardağı süt

İlk olarak kekin yapımıyla başlayalım. Bunun için önce yumurta ve şekerini mikser kabına alıp mikserle köpürene kadar çırpalım. Sonra 2 çorba kaşığı sütü ve kakaoyu ilave edelim. Biraz daha çırdıktan sonra ununu koyup tekrar çırpalım. En son kabartma tozunu koyup güzelce çırdıktan sonra yağlanmış tepsiye boşaltıp 200 derece ısıtılmış fırına yaklaşık 25 dakika pişirip fırından çıkaralım ve sıcak kekin üstüne 2 su bardağı sütü her yerine gezdirerek boşaltalım. Sonra soğumaya bırakın. Kek soğuduktan sonra önceden hazırlanmış krem şantiyi üzerine sürelim. Öte yandan sosu için gerekli malzemeleri küçük bir tencereye koyup karıştırarak pişirelim. Kaynadıktan sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra çırpma teli ile çırpıp kekin üstüne boşaltalım ve buzdolabında biraz beklettikten sonra servise yapalım.

