



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞLAYAN KEK

4 adet yumurta
2 yemek kaşığı süt
1,5 su bardağı un
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı kakao
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Üzeri için:
1 paket krem şanti
1 paket çikolata sosu
2 su bardağı süt

Yumurta ve şekeri iyice çırpın. Hamur malzemelerini ilave ederek kekin hamurunu hazırlayın.

Fırın kabınızı yağlayarak hamuru boşaltın ve pişirin.

Kek olduktan sonra üzerini kürdan ile çeşitli yerlerinden delin ve sütü dökün.

Kek soğuduktan sonra üstüne krem şanti sürün. Soğumuş olan çikolata sosu ile kekin üzerini kaplayın.

