



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AĞLAYAN KEK

4 adet yumurta
1 su bardağı şeker
2 yemek kaşığı süt
1,5 su bardağı un
Kabartma tozu
1 çay bardağı kakao
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Keki ıslatmak için:
2 su bardağı süt
Üzeri için:
1 paket krem şanti
1 kase iri dövülmüş fındık
1 paket çikolata sosu

Şeker ve yumurtayı güzelce çırpın. Kalan malzemeleri de ekleyip akışkan bir kek hamuru elde edin. Fırın kabınızı güzelce yağlayıp hamuru içine boşaltın. 170 derecede önceden ısıtılmış fırında kekinizi pişirin. Çıkarıp soğuması için bir kenara alın.

Bu esnada krem şantinizi paketin üzerindeki tarife göre hazırlayın. Soğuyan kekinizin üzerine önce sütü gezdirin. Ardından krem şantiyi döküp iyice yayın. Onun üzerine de bol miktarda çikolata sosunu dökün. Son olarak arzu ederseniz iri dövülmüş fındıklarınızı serpererek kekinizi süsleyin.

Donması için 1-2 saat kadar buzdolabında beklettikten sonra dilediğiniz gibi dilimleyerek servis edebilirsiniz.

