



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
Keki ıslatmak için:
2 su bardağı süt

Bir kasede şeker yumurtayı çırpın.
Süt, un, sıvı yağ, kakao ve en son kabartma tozunu da ekleyip karıştırın.
Kek hamurunu, yağlanmış fırın tepsisine dökün ve fırına verin.
Piştikten sonra fırından çıkartıp soğumaya bırakın.
Diğer taraftan da krem şantiyi hazırlayın.
Kek soğuyunca önce sütle ıslatın. Ardından krem şantiyi sürün.
Üzerine de bol miktarda çikolata sosu ekleyin.
Dilerseniz çikolata sosunun üzerine iri çekilmiş fındık serpebilirsiniz.
Buzdolabında 1-2 saat dinlendirdikten sonra dilimleyip servis edebilirsiniz.

