



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AĞLAYAN KEK

3 yumurta (yumurtalar küçükse 4)

1 su bardağı süt

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı un

1 su bardağı toz şeker

6 tatlı kaşığı kakao

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

Sosu için:

Yarım çay bardağı sıvı yağ

1,5 su bardağı süt

Yarım su bardağı toz şeker

4 tatlı kaşığı kakao

Geniş bir kaptan yumurta ve şekerini mikser yardımıyla köpürene kadar çırpın.

Ardından süt ve yağı ekleyerek malzemeleri iyice karışana kadar tekrar çırpın.

Elekten geçirilen unu ekleyin, ardından kabartma tozu, vanilya ve kakaoyu da karışıma ekleyin.

Kakaoyu karışıma yedirmek için iyice çırpın. Normal kek kıvamından daha akışkan bir karışım elde edeceksiniz.

Dibini yağladığınız cam fırın kabına karışımı dökün.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40-45 dakika pişirin.

Kek fırından çıkmadan 5 dakika önce sosu hazırlayın. Ufak bir tencereye sos malzemelerini ekleyin. Karışımı kaynayana kadar karıştırın.

Fırından çıkardığınız keki kesin ve sıcak sosu kekin üzerinde gezdirin.

Kekin ilk sıcaklığı çıktıktan sonra servis edebilirsiniz. Dolapta soğutup servis edilmesi önerilir.

