



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AĞLAYAN KEK

<https://esenler.bel.tr/>

4 adet yumurta
1 su bardağı şeker
2 yemek kaşığı süt
1,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay bardağı kakao
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Üzeri için:
1 paket krem şanti
Krem şanti için 1 su bardağı süt
1 kâse kırılmış fındık
1 paket çikolata sosu
Sos için 1 bardak süt
Islatmak için:
2 su bardağı süt

Yumurtaları ve şekeri iyice çırpın. Süt ve sıvı yağı ekleyerek çırpmaya devam edin. Unu, kabartma tozunu, vanilyayı ve kakaoyu karışıma döküp çırpmayı sürdürün. Pişireceğiniz fırın tepsisini yağlayıp kekin hamurunu her köşeye eşit şekilde dağıtarak dökün ve fırına verin.

Hazır krem şantiyi 1 su bardağı süt ile çırpıp buzdolabında bekletin.

Hazır çikolata sosunu 2,5 su bardağı süt ile karıştırıp ocakta pişirin. Ocaktan aldıktan sonra soğutun. Pişen keki fırından çıkarıp ilk sıcaklığı gidince 2 su bardağı süt ile ıslatıyoruz. Kek tamamen soğuduktan sonra üzerine buzdolabında beklettiğiniz krem şantiyi sürün. Soğuyan çikolata sosunu da krem şantinin üzerine dökün. İki saat kadar buzdolabında beklettiğiniz keki üzerine isteğe bağlı olarak fındık serpip servis edin.

