



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AĞLAYAN KEK

Yumurta ve toz şekeri çırttıktan sonra sütünü ekleyip karıştırın.
Ardından kalan malzemeleri ekleyerek çırpın.
Yağladığınız fırın kabına karışımı alıp ısıttığınız 180 derece fırında 25-30 dk pişirin.
Ocakta ısıttığınız sütü, Bizim Mutfak Çikolata Sos ile karıştırın.
Bizim Mutfak Krem Şanti ile soğuk sütü çırpın.
Keki fırından çıkarıp bekleyin ve çatalla delerek sütle ıslatın.
Krem şantiyi kekinizin üzerine ekleyin.
Oda sıcaklığındaki çikolata sosu dökün.
En az 1 saat buzdolabında dinlendirip servis edin.

