



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AĞLAYAN KEK

3 adet yumurta
1 su bardağı şeker
3 fincan un
1 fincan süt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 yemek kaşığı kakao
Sosu için:
1 su bardağı kakaolu süt
1 paket krem şanti
1 paket hazır çikolatalı sos

Bir kaba üç adet yumurta kırın.
1 su bardağı şekeri üzerine ekleyin ve karıştırın.
Kalan hamur malzemelerini de kaba boşaltarak karıştırın.
Ardından yağlanmış kare borcama, kekinizin hamurunu boşaltın.
Fırında 170 derecede, yaklaşık olarak 35 dakika pişirin.
Kek piştikten sonra soğumasını bekleyin.
1 su bardağı kakaolu süt ile kekinizi ıslatın.
Üzerine 1 paket krem şanti yapıp sürün.
Daha sonra 1 paket çikolatalı sos yapıp dökün.
Üzerine damla çikolata serpin.

