



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AĞLAYAN KEK

Malzemeler:

HAMURU İÇİN:

5 adet yumurta

15 su bardağı toz şeker

1 su bardağı süt

1 su bardağından biraz az sıvı yağ

2 paket kakao

2 paket kabartma tozu

2 su bardağı un

ÜZERİ İÇİN: 15 su b. süt

2 paket krem şanti

SOSU İÇİN: 1 su bardağı süt

1 fincan şeker

1 yemek kaşığı kakao

2 tatlı kaşığı nişasta

Hazırlanışı:

5 yumurta ve 1,5 su bardağı şeker mikserle köpürene kadar çırpılır. Daha sonra süt ve yağ ilave edilir. Un ve kabartma tozu eklendikten sonra iyice karıştırılır. Kakao da eklendikten sonra uygun bir tepside daha önceden ısıtılmış fırına verilir. Piştikten sonra 1,5 su bardağı soğuk süt üzerine gezdirilir. 2 paket krem şanti tarifine göre hazırlanıp kekin üzerine sürülür. Son olarak sosu için verdiğimiz malzemeler pişirilip ve kekimizin üzerine gezdirilir. Dolapta bir müddet bekletilir ve servise hazır olur.



Fotoğraf "masa üstü" tarafından gönderildi. 05.03.2020