



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AĞLAYAN KEK

- 4 yumurta
- 1 Su Bardağı toz şeker
- 1 Su Bardağı un
- 2 Yemek Kaşığı süt
- 1 Yemek Kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı
- 1 Paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
- 1/3 Su Bardağı Bizim Mutfak Kakao
- Sosu İçin :
- 1 Paket krem şanti
- 2 Su Bardağı süt
- 1/3 Su Bardağı toz şeker
- 1 Çorba Kaşığı un
- 1 Çorba Kaşığı Bizim mutfak Nişasta
- 2 Yemek Kaşığı Bizim Mutfak Kakao
- 1 Su Bardağı su

Yumurtaları tozşekerle iyice kabarıp krema gibi olana dek çırpın. Sütü ilave edip karıştırın. Un, kabartma tozu ve kakaoyu birlikte karışımın üstüne eleyip hafif karıştırın. En son sıvıyağı da ekledikten sonra hafif yağlanmış dikdörtgen yayvan kalıba döküp 170 derecede pişirin. Fırından çıkar çıkmaz kurdanla her yerinden delip 2 bardak soğuk sütü üstüne gezdirin. Krem Şantiyi soğuk sütle çırpıp hazır hale getirin. Un, nişasta ve şekeri ufak bir tencerede karıştırın. Su ve sütü yavaşça ekleyip muhallebi gibi pişirin. Kek soğuduktan sonra önce krem şantiyi kekin üstüne yayın. Ardından sosunu dökün. Buzdolabında 1-2 saat beklettikten sonra dilimleyerek servis yapın.