



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## AĞLAYAN KEK

4 yumurta  
Sosu için :  
1 krem şanti

Yumurta ve şeker 5 dakika çırpılır. Un, kabartma tozu, kakao ve 2 yemek kaşığı süt ilave edilir. Tekrar çırpılır. 180 derecede ve 25-30 dakikada piştikten sonra üstüne 2 su bardağı süt dökülür. Krem şanti süt ile çırpılır dolapta bekletilir. Kek soğuduktan sonra üstüne sürülür. Çikolata sosu hazırlanır. Arzuya göre üstü süslenir

---