



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AĞLAYAN KEK

- 4 yumurta
- 3 kahve fincanı şeker
- 3 Kahve fincan un
- 2 Yemek kaşığı süt
- 1 Paket kakao
- 1 Paket kabartma tozu
- Üstüne 2 su bardağı süt
- 1 paket kremşanti
- 1 su bardağı süt
- 1 paket çikolata sosu

Yumurta, şeker beş dakika çırpılır. Un, kabartma tozu, kakao ve 2 yemek kaşığı süt ilave edilir tekrar çırpılır. Kek ayarında piştikten sonra üstüne iki su bardağı süt dökülür. Krem şanti, sütle çırpılır. Dolapta bekletilir. Kek soğuduktan sonra üstüne sürülür. Çikolata sosu üstündeki tarife göre hazırlanır, krem şantinin üzerine dökülür. Arzuya göre hindistancevizi, dövülmüş fındık veya fıstıkla süslenir.