



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AĞLAYAN KEK

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1,5 Çorba Kaşığı kakao
- 1 Paket kabartma tozu
- 4 Adet yumurta
- 3 Fincan şeker
- 2 Çorba Kaşığı süt
- 3 Fincan un
- Kreması:
- 1 Su Bardağı Süt
- 1 Paket Krem Şanti
- Sosu:
- 1 Su Bardağı Süt
- 1 Çorba Kaşığı Un
- 1 Su Bardağı Su
- 1 Çorba Kaşığı Kakao

Keki için önce yumurta ve şekeri çırpın. Sonra 2 çorba kaşığı sütü ve kakaoyu ilave edin. Biraz çırpıttıktan sonra ununu koyup tekrar çırpın. En son kabartma tozunu koyup güzelce çırpıttıktan sonra yağlanmış tepsiye bosaltıp 175 derece ısıtılmış fırına koyun.30 dakika sonra alın ve sıcak kekin üstüne 2 su bardağı sütü her yerine gezdirerek boşaltın. Sonra soğumaya bırakın. Kek soğuduktan sonra önceden hazırlanmış krem şantiyi üzerine sürün. Sosu için hepsini koyup karıştırarak pişirin. Kaynadıktan sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kekin üstüne boşaltın. Buzdolabında biraz beklettikten sonra servise yapabilirsiniz.