



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AĞLAYAN KEK

4 yumurta
1,5 su bardağı seker
1 su bardağı sivi yağ
1,5 -2 su bardağı un
2 corba kasığı sut
3 corba kasığı kakao
1 pak vanilya
1 pak kabartma tozu
ÜZERINE:
1,5 su bardağı sut
1 su bardağı sut
1 poset kremsanti
Hazır cukulata sos
VEYA SOS için;
1,5 Kahve fincanı su
1,5 kahve fincanı seker
1 tatlı kasığı nisasta
2 tatlı kasığı kakao
1 paket vanilya

Yumurta ve seker iyice cirpilir. Undan azilave edilir, kabartmatozu ve vanilya, kakao ilave edilir karistirilir en son yağ, 2 kasık sut ilave edilir. Un elenerek azar azar ilave edilir kekten koyu bir hamur elde edilir. un ayarini artik siz yaparsiniz 1,5 veya 2 bardak arasi.

Yağlanıp unlanmis tepsiye dokulur ve 175 c onceden isitilmis firinda kek kendini cekip pisene kadar bekletilir. Kurdan batirilarak pisip pismedigini kontrol edilir. Firindan cikarilince ilimmasi beklenir ve 1,5 su bardağı sutle kekin her tarafi iyice ıslatilir.

Kremsanti ve sut cirpilir ve buzdolabinda bekletilir. Kek soguyunca kremsanti uzerine surulur.

Servis yaparken hazır cukulata sosu kullandim ama siz evde kendiniz de yapabilirsiniz. Su, seker, nisasta, kakao ve vanilya karistirarak pisirilir ve sogukken kekin uzerine gezdirildikten sonra servis yapilir.

Not: Ben cukulata sosunu soguk kullandim hazır soslar her zaman akici bir kiyamda oluyor. Eger sosunus cok iliksa kremsantiyi eritir ve gorunumu hic te hos olmaz. Mumkun oldukca soguk kullanin.