



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AĞLAYAN KEK

- 1 Paket Sana Klasik
- 1 Paket margarin
- 1 Paket kabartma tozu
- 4 Adet yumurta
- 1 Paket kakao
- 1 Paket hazır çikolata sosu
- 1 Paket vanilya
- 1 Su Bardağı un
- 1 Paket kremşanti
- 4 Yemek Kaşığı süt
- 1 Su Bardağı şeker

Kekimizi pişiriniz. Yumurta ve şekerimizi mikser ile çırpınız. Ardından üzerine un, kakao, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyerek tekrar çırpınız. Sonrasında sütünüzü de ilave edip son bir kere daha çırpınız. Dikdörtgen bir borcama karışımımızı döküp 180 derece fırında kekinizi pişiriniz. Kekiniz piştikten sonra biraz soğumaya bırakınız. Kekiniz ılındıktan sonra üzerine 1,5 su bardağı sütümüzü dökünüz. Kremşanti ile 1 su bardağı sütümüzde çırpıp kekimizin üzerine güzelce yayınız. Sonra buzdolabında en az 3-4 saat bekletiniz. ikolatalı sosu tarifine uygun şekilde hazırlayıp kullanacağımız zamana kadar soğutunuz. Süt ile şekerini birlikte kaynatınız. Sonrasında küçük bir kapta nişasta ile kakaoyu az su ile eritiniz. Kaynamış sütün içerisine döküp karıştırınız. Ardından üzerine çikolatayı küçük küçük kırıp ilave ediniz. Sonrasında ikolatanın erimesini bekleyiniz. ikolatanız piştikten sonra soğutunuz. Ağlayan Pastanızı servis yapma sırasında pastanızı kare kare kesip üzerine sos döküp sunun.