



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AĞLAYAN KEK

- 2 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 1 Su Bardağı su (sos)
- 1 Çay Bardağı şeker (sos)
- 2 Yemek Kaşığı kakao
- 1 Yemek Kaşığı kakao (sos)
- 3 Kahve Fincanı toz şeker
- 2 Su Bardağı süt (kekin üzerine dökmek için)
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Çay Bardağı ceviz (üzerine)
- 3 Kahve Fincanı un
- 1 Su Bardağı süt (sos)
- 1 Su Bardağı süt (krema)
- 1 Paket krem şanti (krema)
- 1 Kahve Fincanı süt
- 1 Yemek Kaşığı un (sos)
- 4 Adet yumurta

Kek için yumurta ve şekerini çirpın.Sana margarin ve sütü ekleyip karıştırın.Kakao,un ve kabartma tozunu ekleyip güzelce karıştırın.Yağlı tepsiye boşaltıp 175 derece fırında 30 dk pişirin.Fırından çıkarınca üzerine 2 su bardağı sütü dökün.Äyrı bir yerde süt ve krem şantiyi çırptıktan sonra soğuyan kekin üzerine sıvayın.Tencereye sos malzemeleri olan süt,su,şeker,un ve kakaoyu koyup muhallebi kıvamına gelene dek pişirin.Ocaktan alınca biraz soğutup kekin üzerine dökün ve ceviz serptikten sonra biraz buzdolabında bekletin.