



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AĞLAYAN PASTA

Keki için:

- 4 adet yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 2 yemek kaşığı süt
- 1,5 su bardağı un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay bardağı kakao
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ

Keki ıslatmak için:

- 2 su bardağı süt

Üzeri için:

- 1 paket krem şanti
- 1 kâse kırılmış fındık
- 1 paket çikolata sosu

Şekerle yumurtalar iyicene çırpılır.

Köpük köpük olan karışımın içerisine diğer malzemeler eklenerek karıştırmaya devam edilir.

Kara boyutlardaki bir borcam içerisine kek hamuru konur.

170 derecelik fırında yağlanmış kek kalıbınızda pişirin.

Sıcığının çıkması için kürdanla delin.

2 su bardağı sütü kekinizin üzerinde gezdirin.

Hazırladığınız krem şantiyi soğumuş kekin üzerine ekleyin.

Daha akışkan bir hamur elde etmek isterseniz 2 paket krem şanti kullanabilirsiniz.

Son olarak soğutulmuş çikolata sosu üzerine eklenir.

Birkaç saat dinlendirdikten sonra dilimleyerek servis yapılır.

