



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AĞLAYINCA DAMLA OLAN KEK

### MALZEMELER

4 yumurta  
3 fincan şeker  
3 fincan un  
1,5 çorba kaşığı kakao  
2 çorba kaşığı süt  
1 paket kabartma tozu  
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

### HAZIRLANIŞI

Keki için önce yumurta ve şekeri çirpın. Sonra 2 çorba kaşığı sütü ve kakaoyu ilave edin. Biraz çırptıktan sonra ununu koyup tekrar çirpın. En son kabartma tozunu koyup güzelce çırptıktan sonra yağlanmış tepsiye boşaltıp 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 karıştırı karıştırı pişirin. Kaynadıktan sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kekin üstüne boşaltın. Buzdolabında biraz beklettikten sonra servise yapabilirsiniz.