



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKAN KEK

4 yumurta
3 fincan şeker
3 fincan un
1 paket kakao
1 paket vanilya
bir fincan limonlu su
1 paket krem şanti
1 paket çikolata sosu

Yumurta ve şeker iyice çırpılır. Un, kakao ve limon sulu su da ilave edilerek tekrar karıştırılır. Yağlanmış tepsiye bu hamur dökülür ve 200 derecede pişirilir, fırından çıktıktan sonra kaynar haldeyken 1,5 su bardağı soğuk süt ile ıslatılır. Üzerine soğuduktan sonra krem şanti ve çikolata sosu döşenir. Arzuya bağlı çilek, muz gibi meyvelerle de süslenebilir.