



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CİN KEK

2 adet yumurta
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı şeker
1 ay bardağı damla çikolata
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1,5 su bardağı un
Üzeri için:
1 ay bardağı kakao
2 orba kaşığı pudra şeker

Yumurta ve şeker mikserde bir kaç dakika çırpılır. Üzerine yoğurt, sıvıyağ eklenir. Bir kaç tur ırpıttan sonra elenmiş un, kabartma tozu ve vanilya katılır. Kaşıkla kısa süre çırpılır. Son olarak damla çikolata dökülür. Alt-üst edilir, yağlanmış fırırlı tart kalıbına boşaltılır. 170 derece fırında 35 dakika pişirilir. Fırından çıktıktan biraz sonra düz servis tabağına çevrilir. Üzerini tamamen kaplayacak şekilde kakao serpilir. Üzerine göz olarak 2 yuvarlak halka, ağız olaral kağıtla kesilmiş ağız şekli konur. İçlerine pudra şeker serpilir. Göz ve dudak kalıpları alınır.