



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## SAKIZLI LOKUMLU KEK



- 3 Adet yumurta
- 1 Su bardağı toz şekeri
- 3 Su bardağı un
- Yarım su bardağı hindistancevizi
- 8 Adet sakızlı lokum
- 1 Su bardağı süt
- Yarım su bardağı ayçiçek yağı
- 1 Çorba kaşığı margarin
- 1 Paket kabartma tozu

- # Sakızlı lokumlar tavla zarı şeklinde doğranır, içerisinde hindistancevizi bulunan tabakta karıştırılır.
- # Derin karıştırma kabına toz şeker ve yumurta konur, mikser ya da çırpıcıyla şeker eriyene kadar çırpılır.
- # Üzerine süt, ayçiçek yağı, margarin eklenir, kısa süre karıştırıldıktan sonra elenmiş un ve kabartma tozu katılır.
- # Pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırılan harca hindistancevizi ile birlikte lokum ilave edilir, kaşıkla karıştırılır.
- # Ortası delikli kek kalıbı yağlanır, lokumlu kek harcı dökülür, önceden ısıtılmış 175 derece fırında 55 – 60 dakika pişirilir.
- # Kek fırından çıktıktan 10 dakika sonra servis tabağına ters çevrilir, dilimlenir, servise sunulur.

**Not:** Lokumlar yarım saat buzlukta bekletilirse daha kolay doğranır.