



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

## LOKUMLU KEK



- 12 adet sade lokum
- 3 adet yumurta
- 1 kahve fincan pudra ekeri
- 1 kahve fincan hindistancevizi
- 1 ay bardağ sıvıyağ
- 1 orba kađ tereyađ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kağ tarçın
- 2 su bardađ elenmi un

# Lokumu kolay dođrayabilmek için bir sre buzlukta bekletilir. Sonra bir kaç parçaya kesilir, unla kartrlr, tekrar buzluga konur.

# Çukur bir kaba yumurta ve eker konur, mikserle 2 dakika kadar rplr, zerine yoğurt, sıvıyağ, oda ısısında yumuam tereyağ ilave edilir, kısa sre daha rplr.

# Tarçın, hindistancevizi, unla kartrlm kabartma tozu kartrlr. Un eklenir kısa sre mikserde kartrlr.

# En son buzluktaki lokum eklenir, kakla alt st ederek lokumların harca homojen dağlması sağlanr.

# Kek kalb iyice yağlanr, biraz da un serpilir. Hazırlanan kek harcı kalba dklr, dzeltilir.

# Kek nceden ısıtlm 170 derece fırına srlr, ilk 25 dakika fırının kapağn amamak kouluyla en az 45 dakika piirilir.

# Fırından ktktan 15 dakika sonra servis tabağna ıkarlr. Sođuduktan sonra dilimlenir.

**Not:** Lokum ekerden imal bir tatlı olduđu için ,kekin eker miktar az tutulmutur.