LOKUMLU KEK

12 adet sade lokum
3 adet yumurta
1 kahve fincanı pudra şekeri
1 kahve fincanı hindistancevizi
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın
2 su bardağı elenmiş un

Lokumu kolay doğrayabilmek için bir süre buzlukta bekletilir. Sonra bir kaç parçaya kesilir, unla karıştırılır, tekrar buzluğa konur.
Çukur bir kaba yumurta ve şeker konur, mikserle 2 dakika kadar çırpılır, üzerine yoğurt, sıvıyağ, oda ısısında yumuşamış tereyağı ilave edilir, kısa süre daha çırpılır.
Tarçın, hindistancevizi, unla karıştırılmış kabartma tozu karıştırılır. Un eklenir kısa süre mikserde karıştırılır.
En son buzluktaki lokum eklenir, kaşıkla alt üst ederek lokumların harca homojen dağılması sağlanır.
Kek kalıbı iyice yağlanır, biraz da un serpilir. Hazırlanan kek harcı kalıba dökülür, düzeltilir.
Kek önceden ısıtılmış 170 derece fırına sürülür, ilk 25 dakika fırının kapağını açmamak koşuluyla en az 45 dakika pişirilir.
Fırından çıktıktan 15 dakika sonra servis tabağına çıkarılır. Soğuduktan sonra dilimlenir.

Not: Lokum şekerden imal bir tatlı olduğu için ,kekin şeker miktarı az tutulmuştur.