



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 bardağı sıvıyağ
1 orba kaığ tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaığ tarçın
2 su bardađı elenmi un

Lokumu kolay doğrayabilmek için bir süre buzlukta bekletilir. Sonra bir kaç parçaya kesilir, unla kartırılır, tekrar buzluğa konur.

Çukur bir kaba yumurta ve eker konur, mikserle 2 dakika kadar çırpılır, üzerine yoğurt, sıvıyağ, oda ısısında yumuamı tereyağı ilave edilir, kısa süre daha çırpılır.

Tarçın, hindistancevizi, unla kartırılmı kabartma tozu kartırılır. Un eklenir kısa süre mikserde kartırılır.

En son buzluktaki lokum eklenir, kaıkla alt üst ederek lokumların harca homojen dağılması sağlanır.

Kek kalıbı iyice yağlanır, biraz da un serpilir. Hazırlanan kek harcı kalıba dökülür, düzeltilir.

Kek önceden ısıtılmı 170 derece fırına sürülür, ilk 25 dakika fırının kapağını amamak kouluyla en az 45 dakika piirilir.

Fırından çıktıktan 15 dakika sonra servis tabağına çıkarılır. Sođuduktan sonra dilimlenir.

Not: Lokum ekerden imal bir tatlı olduğu için ,kekin eker miktarı az tutulmutur.