

## Erzincan Lokumu

### Malzemeler

125 gram tereyagi  
1 su bardagindan bir parmak az zeytinyagi  
1 su b. toz seker  
2 corba k. yogurt  
1 tatli k. karbonat  
1 adet yumurta  
5 bucuik bardak un  
1 paket vanilya  
1 su b. pudra sekeri

### Yapilisi

Oda sicakligindaki tereyagi, zeytinyagi, toz seker, yogurt, karbonat ve yumurtayi mutfak robotuna koyup, robotu calistirin .Iyice karisinca icine 2 su bardagi un ekleyin ve robotu tekrar calistirin. Harcinizi derin bir kaseye alin. Ardindan kalan unu da azar azar ekleyerek yogurun ve yumusak bir hamur elde edin. Hamurlari firin tepsisine elinizle bastirarak yayin. 180 derecelik firinda yaklasik 35 dakika, uzeri kizarana kadar pisirin. Firindan cikinca dinlendirin ve 1 su bardagi pudra sekeri serpin ve baklava dilimleri halinde kesip servis edin