

Lokum Bastırma

Malzemeler

1 yumurta

250 gram margarin

1 cay bardagi yogurt

1 paket kabartma tozu

1 su bardagi seker

1 su bardagi siviyağ

Aldigi kadar un

Yapılışı

Oda sıcaklıgındaki margarin seker ve siviyağ ile krema kıvamını alana kadar yogurulur.

Diger malzemeler eklenip kulak memesinden biraz daha sert bir hamur elde edilir. Hamur yağlanmış fırın tepsisine yayılır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene kadar pıslırılır. Ilıkken dilimlenir. Soğuduktan sonra üzerine pudra sekeri serpilir.