

Lokum Kek

Malzemeler

4 adet yumurta

6 fincan toz seker

3 fincan sivi yag

3 fincan sut

2,5 su bardagi un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

SOSU ICIN

2,5 su b. sut

2 yemek k. toz seker

3 tepeleme yemek k. kakao

3-4 su b. kadar hindistan cevizi.

Yapilisi

Yumurta ve sekeri guzelce cirpin.Ardindan sut ve sivi yagi ekleyip az daha cirpin.Son olarak kuru malzemeleri yani un, kabartma tozu ve vanilyayi ekleyip cirpin.Basarili bir kek icin yumurta ve sutun oda sicakliginda olmasi gerektigini unutmayin.Kek hamurunuzun boza kivamindan biraz daha akiskan ya da civik oldugunu goreceksiniz

Kek hamurunu yaglanmis en buyuk boy borcama (27*40 cm) ya da bu olculere yakin firin tepsinize dokun ve 175 derecede yaklasik 35-40 dakika pisirin.Pisme suresi herkesin firinina gore degisebilir.Pisen keki firindan cikartip sogumasi icin bekletin.

Bu arada sosu hazirlayin.Genis ve derin bir kaseye sutu alip icine seker ve kakaoyu ekleyin.Yavas yavas iyice karistirin.Sosumuz hazır. Pisirmiyoruz.

Soguyan keki kup kup yada ince dikdortgenler seklinde dilimlere ayirin. Adi lokum kek oldugu icin lokum goruntusunda olacagini dusunerek dilimleyin.Her pir parcanin tum yuzeylerini dikkatlice sosa batirin, ardindan hindistan cevizine bulayip tepsiye dizin.

AFIYET OLSUN.