

Lokumlu Kek

Malzemeler

2 yumurta

1 su bardagi toz seker

1.5 su bardagi un

1 su bardagi sut

1 su bardagi nisasta

Yarim su bardagi sivi yag

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

2 tatli kasigi toz tarcin

1 cay kasigi zencefil

1 kase kadar dogranmis lokum

Ustu icin:

Vanilyali puding (istege gore)

Yapilisi

Ilk olarak lokumlari minik minik dograyin.Daha sonra yumurta ve toz sekeri kopurene kadar cirpin. Sut ve sivi yage ekleyip cirpmaya devam edin.Un,nisasta,vanilya ve kabartma tozunu ekleyip karistirin. Yagladiginiz kek kalibina kek karisiminin yarisi dokun.Dogradiginiz lokumlari diger hamura ekleyip karistirin.Lokumlu bu karisimi da kaliba dokun. Onceden isitilmis firinda 180 derecede pisirilir.Kurdanla pisip pismedigini kontrol edip firindan alin.Uzeri icin vanilya puding yaptim ama evde yoksa koymanizada gerek yok.Tadi sade de cok guzel