

Lokumlu Kek

Malzemeler

3 adet yumurta
150 gram oda sicakliginda tereyag
1 su b. toz seker
1 cay b. yogurt
2 su b. un
1 paket vanilya
1 yemek k. kabartma tozu
10-20 adet kus lokumu

Yapilisi

Toz seker ve margarini mikserle krema kivamina gelene kadar cirpin.
Yuksekk devirde cirparken tek tek yumurtalari ekleyin. Yumurtalar karisinca yogurdu ekleyin ve karistirimaya devam edin.
Unu, kabartma tozunu ve vanilyayi ekleyerek tamamen karisincaya kadar cirpin.
Baton kek kalibinizi yaglayip unlayin ve karisimi icine dokun. Lokumlari yan yana kekin icine batirin.
180 derece onceden isitilmis firinda uzeri kizarip ici kuru cikincaya kadar pisirin .