



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ERZİNCAN LOKUMU

1 paket margarin
2 orba kaşığı yoğurt
6 orba kaşığı şeker
1 adet yumurta
1 ay kaşığı karbonat
Alabildięi kadar un
Üzeri için:
2 orba kaşığı pudra şekeri

Yumuřak margarinin üzerine şeker ilave edilir. Elin ısıısıyla şeker eriyene dek yoğrulur. Yumurta ve yoğurt katılır. Biraz daha karıştırdıktan sonra karbonat ve kulak memesi kıvamından biraz sert kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur tepsiye bastırarak yerleştirilir. 170 derece fırında açık pembe renkte pişirilir. Fırından çıkınca dilimlenir ve servis tabağına aktarılır. Üzerine pudra şekeri serpilir.