



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ERZİNCAN LOKUMU

Refika Birgöl

125 gr. Tereyağı  
1 su bardağından biraz az Zeytinyağı  
1 su bardağı Toz Şeker  
2 çorba kaşığı Yoğurt  
1 tatlı kaşığı Karbonat  
1 adet Yumurta  
5 yarım su bardağı Un  
Yarım adet Vanilya Çubuğu  
4 avuç Kabak Çekirdeği  
4 avuç File Acıbadem  
1 su bardağı Pudra Şekeri

125 gram tereyağı, 1 su bardağından bir parmak az zeytinyağı, 1 bardak toz şeker, 2 çorba kaşığı yoğurt, 1 tatlı kaşığı karbonat ve 1 yumurtayı mutfak robotuna koyup, robotu çalıştırın. Lokumun harcı iyice karışınca içine 2 su bardağı un ilave edin ve robotu tekrar çalıştırın. karıştırılır. Sonra bu harcı mutfak robotunun haznesinden çıkarıp geniş bir kaseye transfer edin. Bu aşamada kalan 2 buçuk bardak unu yavaş yavaş ekleyerek, yoğurarak yumuşak bir hamur haline getirin. Bu karışımı sade olarak da fırına verebilirsiniz ama ben içine birkaç dokunuş yapmadan duramadım. Karışımın yarısına 4 avuç file acıbadem ekledim, kalanına da 4 avuç kabak çekirdeği içi ile ½ vanilya çubuğu çekirdeğini ilave ettim. Sizde evde olan malzemelerden kendi dokunuşlarınızı yapabilirsiniz. Sonra her iki harcı da ayrı ayrı yoğurarak malzemelerin eşit dağılmasını sağlayın. Hamurları fırın tepsisine elinizle bastırarak yayın. 180 derecelik fırında yaklaşık 35 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkınca bir süre dinlendirin, sonra üzerine 1 su bardağı pudra şekeri serpin ve baklava dilimleri halinde kesip, servis edin.

