



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKMA KEK

2 adet yumurta
1,5 çay bardağı pudra şekeri
3 orba kaşığı yoğurt
1 ay bardağı ayçiçek yağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 orba kaşığı kakao
1,5 su bardağı un
Üzeri için:
Yarım poşet krem şanti
1 ay bardağı soğuk süt

Yumurta ve şeker mikserle 5 dakika ırpıldıktan sonra diğerk malzemeler katılır. Tepsiye küçük pasta kağıtları dizilir. Hazırlanan harçtan kağıtların yarısını biraz geçecek kadar konur. Tepsi 170 derece fırına sürölür. Kekler kabarıp çatlayana kadar pişirilir. Fırından çıkıp soğuduktan sonra üzerlerine çırpılmış krem şanti sıkılır.