



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOKUM KEK

Nihal Özmen

3 adet yumurta

1,5 su bardağı toz şeker

½ su bardağı sıvı yağ

½ su bardağı süt

3 su bardağı un

1 paket vanilya

1 paket toz şeker

Sosu için:

2 su bardağı süt

2 yemek kaşığı kakao

3 yemek kaşığı toz şeker

1 su bardağı hindistancevizi

Yumurta, şeker, süt ve yağı mikserle çırpıyoruz. Un, kabartma tozu ve vanilyayı ekliyoruz. Yağlanmış 4 köşe bir tepsiye döküyoruz. 180 derece fırında pişiriyoruz. Sosu için süt, şeker ve kakaoyu çırpıyoruz ocağa koyup kaynamaya başlamadan alıp soğumaya bırakıyoruz. Geniş bir tabağa hindistan cevizi yayıyoruz. Kekimiz pişip ılınca küp şeklinde parçalar halinde kesiyoruz. Keklerin her tarafını sosa buluyoruz. Bir tabakta 1-2 dakika bekletiyoruz. Beklettikten sonra hindistan cevizine her tarafını buluyoruz.

