

Erzincan Lokumu



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 gputera**
- **1 šolja (150 ml)šecera**
- **2/3 šoljeulja**
- **3 kašikekisele pavlake ili jogurta**
- **2jajeta**
- **1/2limuna (korica)**
- **3 šoljebrašna**
- **1 kesicapršak za pecivo**
- **1 kašicicasode bikarbonate**
- **1,5 šoljamlijevenih i sjeckanih oraha**

Priprema

Umutiti jaja, puter (omekšao na sobnoj temperaturi) i šefer. Dodati ulje i kiselo vrhnje, kao i ribanu koricu limuna. Sjediniti brašno, prašak za pecivo i sodu bikarbonu, pa dodati smjesi sa jajima. Sve umutiti, pa dodati i mljevene i sjeckane orahe.

Smjesu sipati u pleh, premazan puterom i posut brašnom, ili obložen papirom za pecenje.

Peci na 180 C do zlatno smeđe boje. Prohlađiti, posuti prah šeferom.

Savet

Poslužiti uz kafu ili aj!