

## *Erzincan Lokumu*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 g** putera
- **1 šolja (150 ml)** šecera
- **2/3 šolje** ulja
- **3 kašike** kisele pavlake ili jogurta
- **2** jajeta
- **1/2** limuna (korica)
- **3 šolje** brašna
- **1 kesica** prašak za pecivo
- **1 kašica** sode bikarbone
- **1,5 šolja** mljevenih i sjeckanih oraaha

### **Priprema**

Umutiti jaja, puter (omekšao na sobnoj temperaturi) i šecer. 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 pečenje.

Peci na 180 C do zlatno smeđe boje. Prohladiti, posuti prah šecerom.

### **Savet**

Poslužiti uz kafu ili čaj!