



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKUM PİLAVI (BODRUM MUĞLA)

1 kg un
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı tereyağı
500 gram kıyma
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Hamur için derin bir kaba unu alıp ortasına yumurtaları kırın. Tuz serpin. Sert bir hamur elde edene kadar su ekleyerek yoğurun. Hamuru ceviz iriliğinde bezelere ayırıp un serperek tezgaha açın. Oklavaya dolayıp ortadan ikiye kesin. Daha sonra erişte biçiminde, sonra da çok minik kareler oluşacak biçimde hamuru tekrar kesin. Hamurları kurumaya bırakın. Sıcak tuzlu suda haşlayın. Süzgeçten geçirip soğuk su ile yıkayın. Ayrı bir yerde tereyağında kıymayı kavurun. Tuzunu, karabiberini katın. Hamurları kıymalı malzemeye karıştırıp, sıcak servis yapın.

Not: Lokum pilavı Bodrum yöresine ait olup genelde özel günlerde ve düğünlerde yapılan bir yemektir.

