



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKUM PİLAVI (BODRUM MUĞLA)

2 adet yumurta
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
350 gr kıyma
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Hamur sert kıvama yakın yoğrulur, yarım saat bekletilir. Sonra iki parçaya ayrılır. Her parça yarım santim kalınlığında açılır. Sonra üzerine bolca un serpilir ve 2 parmak eninde şeritler kesilir. Şeritler erişte gibi ancak yarım santim kalınlığında kesilir. Bu küçük parçalarlar da tekrar yarım santim kalınlığında, minik küp şeklinde kesilir. Kıyma ve tereyağı kavrulur, tuz katılır. Bu arada lokumlar da biraz kurur. Bir tencereye su, az sıvıyağ ve tuz konur. Kaynayınca lokumlar atılır. Yüzüne çıkana kadar kaynatılır, sonra süzülür, soğuk sudan geçirilir. Servis tabağına alınır. Üzerine karabiber serpilir, kıyma konur, karıştırılır. Sıcak olarak sofraya getirilir.

[ML@ Lokum Pilavı için tıklayın](#)

[ML@ Lokum Pilavı \(görsel\)](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 08.06.2023