LOKUM PİLAVI (MUĞLA)

Milli Eğitim Bakanlığı

Hamuru için:
½ kg un
1 adet yumurta
Aldığı kadar su
1 tatlı kaşığı tuz
Haşlamak için:
2 litre su
1 tatlı kaşığı tuz
Harcı için:
250 gram kıyma
150 gram tereyağı
½ çay bardağı ayçiçek yağı
1 yemek kaşığı margarin
1 çay kaşığı tuz

Bir tepsi içersine un elenir, tuz, yumurta ve su ilave edilerek sert bir hamur elde edilir.
Hamur 3 mm inceliğinde açılır ve 10 dakika, kuruması için dinlendirilir.
Dinlenen hamur bolca unlanır, oklavaya sarılır ve boyunca kesilir. Boyunca kesilen hamurlar minik dikdörtgen şeklinde kesilir.
Kesme işi bittikten sonra hamurlar elek içerisine alınarak fazla unu gidermek amacıyla elenir.
Tencere içine 2 litre su konulup kaynatılır, kaynayan suya tuz ilave edilir.
Fazla unu giderilen hamurlar kaynayan suya atılıp pişinceye dek sürekli karıştırılarak yapışması engellenir.
Hamur haşlandıktan sonra 1-2 kez soğuk su ile yıkanarak süzülmeye bırakılır.
Tavaya tereyağı, ayçiçek yağı ve margarin konulur, yağ kızdıktan sonra kıyma ilave edilerek 5 dakika kavrulur.
Tuz ilave edilir.
Süzülen hamurlar servis tabağına alınır, üzerine kıymalı harç dökülür. Karıştırılarak sıcak servis edilir.