



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKUM PİLAVI (MUĞLA)

200 gr. az yağlı kıyma
1 diş sarımsak
1 adet orta boy soğan
Bir tutam pul biber
50 gr. tereyağı
Bir tutam karabiber
400 gr. pilavlık lokum (Elde açılmış küp doğranmış erişte)

Eriştelere makarna haşlar gibi kaynamış hafif tuzlu suda 4-5 dakika haşlayın ve süzün. Ayrı bir tavada kıyma, soğan ve sarımsağı birlikte kavurun, baharatları ekleyin. Haşlanan eriştelere, kıyma sosunun üzerine döküp karıştırın ve sıcak olarak servis edin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 04.05.2023