



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKUM PİLAVI (MUĞLA)

500 gr. un
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı margarin
3 çay kaşığı tuz
Yeterince su
300 gr. kıyma
1 çay kaşığı karabiber

Hamur için un, yumurta, 2 çay kaşığı tuzu karıştırın. Yeterince su ekleyerek orta sertlikte bir hamur hazırlayın. Hamuru iki bezeye ayırın. 10 dakika dinlendirin.

Oklava yardımıyla bıçak sırtı kalınlığında açın. 3-4 saat bekletin. Hamuru üst üste koyup şeritler hazırlayıp küçük küpler halinde kesin ve kaynar suda pişirin.

Tavada kıymayı margarin ile kavurup, 1'er çay kaşığı tuz ve karabiber katın. Pişen hamurlarla karıştırıp servis yapın.