# Pilaf di Turkish the Light

Lokum Pilavı

1 uova
1 bicchiere d'acqua
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per la sopra;
200 gr di carne macinata
1 cucchiaio di burro
1 cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale

# Nella ciotola canta stare si mettono uova al acqua e sale si miscelano.
# Finché per avere un impasto duro si aggiunge la farina setacciata poi si coperta in pasto preparato ai si lascia riposare circa per mezz'ora.
# Dopo di questo tempo sul tavolo infarinato impasto si apre larghezza di mezzo centimetro con il rullo.
# Per asciugare presto alla sopra si pizzica la farina e poi si lascia per un'ora a riposare.
# Dopo di questo tempo impasto si taglia come striscia.
# Poi questa striscia si tagliano inquadrato così si avranno i pezzi piccoli.
# Il burro si mette nella padella dopo aver riscaldato si aggiunge carne macinata e si arrossisce finché lascia il liquido e poi risucchia.
# Dopo se levano la farina dei pezzi di impasto tagliatei.
# Nella pentola si mettono con l'acqua può Casali ed un cucchiaio di olio vegetale quando arriva al momento di bollire si aggiungono i pezzi di impasto si bolliscono circa per 8 minuti.
# Dopo si filtrano e poi si prendono sopra di un piatto da servire e dopo si aggiungi carne macinata arrossita.
# Servirsi in caldo.

Nota: Questa ed una pasticceria speciale delle nozze nella zona di Bodrum provincia di Mugla.