



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mûtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

LOKUM PİLAVI



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

- # Yoğurma kabına yumurta, su ve tuz konur, karıştırılır.
- # Sert bir hamur elde edene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır ve yarım saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda unlu zeminde, merdane yardımıyla yarım santim kalınlığında açılır.
- # Çabuk kuruması için üzerine bol un serpilir ve 1 saat kadar bekletilir.
- # Süre sonunda 2 parmak eninde şeritler kesilir. Şeritler üst üste konur ve erişte gibi kesilir.
- # Daha sonra bu küçük parçalar da tavla zarı gibi minik karelere kesilir. Elde edilen lokumlar kesme tahtasının üzerinde 1 saat daha bekletilir.
- # Tereyağı tavaya konur, orta ateşe yerleştirilir. Isınınca kıyma atılır, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Tuz, karabiber eklenir ve ateşten alınır.
- # Hazırlanan lokumların fazla ununu almak için bir elekten elenir.
- # Tencereye su, az tuz ve 1 çorba kadar sıvıyağ konur. Kaynayınca lokumlar atılır. 8 dakika kadar haşlanır.
- # Sonra süzgece çıkarılır, süzülür. Bir servis tabağına aktarılır. Kavrulan kıyma eklenir ve karıştırılır.
- # Sıcak olarak tüketilir.

Not: Lokum pilavı Muğla'nın Bodrum ilçesinde, düğünlerle hazırlanan bir hamur işidir.