



Riz De Loukoum

Lokum Pilavi



1 œuf
1 tasse d'eau
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour la surface :
200 gr de viande hachée
1 cuillère à soupe de beurre
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de l'eau et du sel. Mélangez.
- # Pétrissez en rajoutant de la farine jusqu'à obtenir une pâte solide.
- # A la fin du temps, ouvrez la pâte à l'épaisseur d' ½ cm.
- # Saupoudrez beaucoup de farine pour faire sécher la pâte plus rapidement. Laissez attendre environ 1 heure.
- # A la fin du temps, coupez des bandes de d'une largeur de deux doigts. Placez les bandes l'un au dessus de l'autre puis coupez comme des nouilles.
- # Coupez ensuite en forme de petit carré. Laissez attendre les loukoum pendant 1 heure.
- # Mettez du beurre dans une poêle puis placez à moyenne température. Quand elle chauffe, rajoutez la viande puis quand elle absorbe son liquide, rajoutez du sel et du poivron noir. Retirez du feu.
- # Filtrez les loukoum avec un tamis pour prendre la farine en trop.
- # Mettez dans une casserole, un peu de sel et 1 cuillère à soupe d'huile. Quand elle bouillit, rajoutez les loukoum. Faites bouillir pendant 8 minutes.
- # Sortez dans un filtre puis filtrez. Prenez dans une assiette. Rajoutez la viande puis mélangez.
- # Consommez chaud.

N-B; Cette recette se prépare à Mugla pendant les mariages.