



## Pilaf di Turkish the Light

Lokum Pilavi



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 taglano 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.