Локум пилавы

Lokum Pilavı

1 яйцо
0,5 стакана воды
0,5 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Сверху:
200 гр. фарша
1 ст.л. слив. масла
0,5 ч.л. черного молотого перца
0,5 ч.л. соли

Взбить яйцо, добавить воду и соль, перемешать.
Добавляя муку, замесить упругое тесто, накрыть и оставить на 30 минут.
Затем посыпать мукой и раскатать лепешку толщиной 0,5 см.
Сверху обильно посыпать мукой и оставить на 1 час.
Порезать лепешку на полоски шириной в 2 пальца. Положить полоски друг на друга и порезать лапшу.
Затем лапшу порезать на маленькие квадратики. Дать квадратикам подсохнуть еще 1 час.
На среднем огне растопить слив. масло, добавить фарш, поджарить, в конце посолить, поперчить, снять с огня.
Убрать излишки муки с помощью сита.
В кастрюле закипятить воду, добавить щепотку соли и 1 ст.л. масла, закинуть квадратики из теста и варить 8 минут.
Окинуть на дуршлаг и выложить на блюдо, добавить фарш, перемешать.
Подавать горячим.

Блюдо распространено в регионе г. Мугла и г. Бодрум, готовят на свадебный стол.

© ml.md (русский) рецепт #: 1670 | название рецепта: Локум пилавы | история: 23.04.2024 - 14:11