



Локум пилавы

Lokum Pilavi



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.