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 sonuda 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 elekle 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.