



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

CİMCİK



1 Adet yumurta
3/4 Su bardađı süt
1 Tatlı kaşığı tuz
Alabildiđi kadar un
200 Gr. kıyma
3 orba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz

- # Yumurta, süt, tuz yođurma kabına konur, üzerine azar azar un eklenerek sert bir hamur elde edilir.
- # Hamur zeri kapalı olarak 20 dakika dinlendirildikten sonra, 3 eđit parçaya bölünür.
- # Her parça unlanarak, oklavayla fırın tepsisi büyüklüğünde açılır. Açılan yufka 3x3 cm. büyüklüğünde karelere kesilir.
- # Kareler parmak uçlarıyla ortasından bzdrlerek bastırılır, papyon Őekli verilir.
- # Diđer hamur parçaları da açılır, aynı iŐlemler yapılır.
- # Cimcik makarnalar yarım saat bekletilerek biraz kurutulur.
- # Büyük bir tencereye bol su ve biraz tuz konarak kaynatılır.
- # Kaynayan suya makarnalar atılır, 5-10 dakika sonra haŐlama suyundan alınır, soğuk sudan geçirilir.
- # Bir tavada sıvıyağ içinde kıyma kavrulur, suyunu salıp çekince, tuz eklenir, ocaktan alınır.
- # Cimcik makarnalar tencereye konur, üzerine kavrulan kıyma eklenir ve 5 dakika kısık ateŐte piŐirilir.
- # Sıcak servis yapılır.

Not: Cimcik Ankara ayrhan bölgesine ait eski bir tarifdir.