CİMCİK

1 Adet yumurta
3/4 Su bardağı süt
1 Tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
200 Gr. kıyma
3 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz

Yumurta, süt, tuz yoğurma kabına konur, üzerine azar azar un eklenerek sert bir hamur elde edilir.
Hamur üzeri kapalı olarak 20 dakika dinlendirildikten sonra, 3 eşit parçaya bölünür.
Her parça unlanarak, oklavayla fırın tepsisi büyüklüğünde açılır. Açılan yufka 3x3 cm. büyüklüğünde karelere kesilir.
Kareler parmak uçlarıyla ortasından büzdürülerek bastırılır, papyon şekli verilir.
Diğer hamur parçaları da açılır, aynı işlemler 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 haşlama 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 ateşte pişirilir.
Sıcak servis yapılır.

Not: Cimcik Ankara Çayırhan bölgesine ait eski bir tariftir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 288 | Adı: Cimcik | İndirme tarihi: 24.04.2024 - 12:09