



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİMCİK (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Un
Yumurta
Tuz
Tereyağı
Sarımsak
Yoğurt

Bir kabin içine un havuz gibi açılır. İçine yumurta, tuz, su ilave edilir. Hamur yoğrulur. Yoğrulduktan sonra yumaklara ayrılır. Hamurlar yuvarlak olarak tek tek açılır. Unlanır. Oklava ile iki taraftan eşit biçimde sarılır. Ortadan ikiye kesilir. 1 parmak eninde kesilir. Bıçağın üzerine atılır. Küçük küçük kesilir. El ile havalandırarak hoplatılır. Tek tek cimciklenir. Çapraz biçimde 1 kaşığa 40 adet sığacak şekilde yapılır. Sunum; tereyağı gezdirilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. Servise sunulur.

[ML® Cimcik için tıklayın](#)

