



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİMCİK (ANKARA)

Milli Eğitim Bakanlığı

Hamuru için:

½ kg iyi kalite un

1 tatlı kaşığı tuz

3 yumurta

1 su bardağı su

Haşlama suyu için:

1 litre su

1 tatlı kaşığı tuz

Üzeri için:

2 diş sarımsak

1 kâse süzme yoğurt

1 fincan tereyağı

Bir kabin içinde un, havuz gibi açılır; içine yumurta, tuz, su ilave edilir, hamur yoğrulur, 10-15 dakika dinlendirilir.

4 yumak (beze) olacak şekilde ayrılır.

Her yumak ince yufkalar hâlinde açılır.

Yufkalar, bir parmak eninde, şeritler hâlinde kesilir.

Kesilen şeritler, bıçağın üzerine atılır, daha sonra küçük kareler şeklinde kesilir.

Biriken hamurlar el ile havalandırarak hoplatılır.

Tek tek cimciklenir (Ortadan sıkılır.).

Çapraz biçimde, 1 kaşığa 40 adet sığacak şekilde yapılır.

1 litre kaynayan suya 1 tatlı kaşığı tuz atılır.

Kaynamakta olan suya cimcik taneleri salınır.

Kaynayınca ateş kısılır ve 5 dakika kaynatılır.

Cimcik parçaları suyun üzerine çıkınca ocağın altı kapatılır.

Hamur parçaları kevgir veya süzgeç ile süzülür.

Tepsiye veya servis tabaklarına alınır.

İsteğe göre süzme yoğurtla sarımsak karıştırılır veya yoğurt sade olarak üzerine dökülür.

Son olarak üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilerek servise sunulur.