



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİMCİK HAMURU (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

1 kg un
2 yumurta
Tuz

1 kg un içine 2 yumurta, biraz tuz ve su ilavesi ile mantı hamuru kıvamında hamur yoğrulur. 4-5 paziye bölünür. Her pazi 1 mm kalınlığında açılır. Paziler biraz kurutulur. Paziler 1 cm. eninde uzun şeritler halinde kesilir. Sonra bu şeritler 2-3 mm. eninde küçük parçalara ayrılır. Her parça ortadan sıkıştırılarak fiyonk haline getirilir ve temiz çarşaf üzerinde kurutulur.

Not: Sonbaharda hazırlanan kesme hamurlar kış günlerinde ev hanımlarının en büyük yardımcısıdır.
