



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİMCİK HAMURU ÇORBASI (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

2 kepçe un
2 adet yumurta
1 kase yoğurt
2 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
2 diş sarımsak
Salça veya pul biber

Unu bir kaseye alın ve içine 1 yumurta kırın.
Biraz tuz ve su ile mantı hamuru gibi katı bir kıvamda yoğurun.
Sonrasında hamuru 1 milimetre kalınlığında açın.
Açtığınız hamuru 1,5 santimetre büyüklüğünde kareler şeklinde kesin.
Bu küçük kareleri ortadan sıkıştırıp fiyonk şekline getirin.
Bu esnada 1 litre suyu bir tencerede kaynatın.
Biraz tuz ilave edip hazırladığınız hamuru içine atın.
Hamurlar pişince altını kapatılıp 10-15 dakika tencere içinde bekletin.
Daha sonra 1 kase yoğurt içine bir diş sarımsağı ezerek ilave edin ve yoğurdu iyice çırpın.
Tenceredeki hamurları çıkarıp servis tabaklarına alın.
Sarımsaklı yoğurdu hamurun üzerine dökerek iyice karıştırın.
Bir tavada tereyağının yarısını eritilerek içine 1 yumurta kırın.
Ardından yumurtayı çorbanın üzerine dökün.
Yağın diğer yarısını da eriterek içine damak zevkinize göre salça veya pul biber koyun.
Hazırladığınız sosu üstüne dökün, servise hazırdır.

Not: Arzu ederseniz cimcik hamurunu kurutup daha sonra da tüketebilirsiniz.

