



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİMCİK (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Un 4 su bardağı
Karabiber ½ tatlı kaşığı
Yumurta 2 adet
Tuz ½ tatlı kaşığı
Su 6 su bardağı
Tereyağı (erimiş) 4 yemek kaşığı
Sarımsak 2 diş
Soğan 1 orta boy
Kıyma 1 su bardağı
Yoğurt (süzme) 1 su bardağı
Kırmızıbiber ½ tatlı kaşığı

Un, yumurta, tuz ve su ile hamur yoğur, bezelere ayır. Yağla soğanı pembeleştir. Kıymayı koy, kavur. Karabiberi, kırmızıbiberi ve tuzu ilave et, soğumaya bırak. Hamuru aç, üçgenlere kes, iç koy ve üçgenlerin üç ucunu birleştir. Suyu koy, tuz ilave et, kaynat. Hamurları ilave et, pişir. Sarımsakları tuzla döv, yoğurdu ve suyu ilave et, ez. Cimcikleri tabağa al, üzerine yoğurt dök, tereyağını kızart, üzerine gezdir.

