



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.

