



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİMCİK (KÜTAHYA)

4 su bardağı un
1,5 su bardağı su
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 tane yumurta
Sosu için:
Sarımsaklı yoğurt
Tereyağı

Unun içine 1 yumurtayı kırın. Biraz tuz ve su ile mantı hamuru gibi katı bir kıvamda yoğurun. Hamuru 1 milimetre kalınlığında açın. Açtığınız yufkayı kenarları 1,5 santimetre büyüklüğünde karelere halinde kesin. Bu küçük kareleri ortadan sıkıştırıp fiyonk şekline getirin. 1 litre suyu, bir tencerede kaynatın. Biraz tuz ilave ederek hazırladığınız hamurları içine atın. Pişince altını kapatılıp 10-15 dakika tencere içinde bekletin. 1 kase yoğurt içine bir baş sarımsağı ezerek ilave edin ve yoğurdu iyice çirpin. Sarımsaklı yoğurdu hamurun üzerine dökerek iyice karıştırın. Bir tavada tereyağının yarısını eritin ve çorbanın üzerine dökün. Yağın diğer yarısını eriterek içine salça veya pul biberli sos hazırlayın. Diğer mantılar gibi yoğurt ve sosla servis edin.

