



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİMCİK

2 bardak Un
1 adet Yumurta
1 tatlı kaşığı Tuz
Aldığı kadar Su
Haşlamak için:
Aldığı kadar Sıcak Su
2 çorba kaşığı Sıvı yağ
Tuz
Üzeri için:
1 kase Sarımsaklı Yoğurt
1 paket Margarin

Un, yumurta, tuz aldığı kadar su ile kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır. Hamur ikiye ayrılır ve beze yapılır 20 dakika dinlendirilir. Bezelerden bir tanesi alınır ve oklava ile mantı hamuru inceliğinde açılır. Unlanır ve yufkanın iki tarafından oklava ile sarılır ve ortada birleştirilir. İki parmak genişliğinde kesilir ve uzun şeritler elde edilir sonra karelere kesilir. Kesilen karelerin iki köşesi çapraz olarak ortada buluşturularak fiyonk yapılır. Diğer hamurlara da aynı işlem uygulanır. Kaynamakta olan suya tuz ve iki çorba kaşığı sıvı yağ ilave edilir. Hazırladığımız cimcikler eklenir ve pişirilir. Süzgeçten geçirilir ve servis tabağına alınır. Üzerine bol sarımsaklı yoğurt ve kızdırılmış margarin ilave edilir. Servis yapılır.

