



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİMCİK HAMURAŞI

Nedim Atilla

MALZEMELER:

3 su bardağı un
2 adet yumurta
250 gram kıyma
Yarım demet maydanoz
2 su bardağı yoğurt
3-4 diş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

HAZIRLANIŞI:

Un, tuz, yumurta ve aldığı kadar su ile yoğrularak sert bir hamur yapılır. Elde edilen hamur hazır yufka büyüklüğünde açılır. Yaklaşık 2x2 cm boyunda küçük kareler şeklinde kesilir. Bu arada kıymaya ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber eklenerek çiğ olarak iç malzemesi hazırlanır. Hazırlanan harç, kesilen karelerin üzerine dağıtılır. Her bir karenin karşılıklı kenarları bir araya getirilerek dört köşesi ortada olacak şekilde birleştirilir. Hazırlanan hamurlar tepsiye dizilerek fırınlanır. Daha sonra kaynayan tuzlu suda haşlanır. İsteğe göre süzülerek veya sulu olarak, sarımsaklı yoğurtla, üzerine tereyağı kırmızıbiber soslu olarak servis edilir.

Not: Afyon'da cimcik hamuraşında kullanılan hamurun katlama şekli değiştirilip 'muska hamuraşı' diye bilinen bir başka hamuraşı da yapılmaktadır. Muska hamuraşı yaparken kare parçaların çapraz köşeleri üst üste getirilip muska şekli verilir ve bu şekilde haşlanır. Afyon'da yapılan mantının, Kayseri mantısından farkı, fırınlandıktan sonra haşlanmasıdır.