



كُلُوا وَاشْرَبُوا وَلَا تُسْرِفُوا (الأعراف ٣١)
بانو أتاي لذیذ المتواضع من وصفات الأكل

جمجك Cimcik



١ عدد بيض
ثلاثة ربع كوب ماء
١ ملعقة حلو ملح
حسب قدرة أخذها
٢٠٠ غرام لحم مفروم
٣ ملاعق حساء زيت
١ ملعقة حلو ملح

- # يوضع البيض ا الحليب ا الملح في وعاء عجین ا ويضاف قليل قليل من الطحين حتى يعطي عجین ثابت.
- # بعد بقاء العجين مع إغلاق الغطاء ٢٠ دقائق ا ينقسم إلى ٣ أجزاء.
- # يفتح كل أجزاء العجين مع شوبك على كبر قرن تبسي ا والعجين المفتوحة يقطع على كبر مكعبات ٣x٣ سم.
- # ينضغط المكعبات مع الأصبع من وسطها ا ويعطى عليها شكل بيون.
- # ويفتح عجین الأجزاء الأخرى ويعمل نفس العملية.
- # ينتظر العجينات الجمجك نصف ساعة حتى يجاف.
- # يغلي بوضع كثير من الماء وقليل من الملح على قدر كبير.
- # يوضع المعكرونات على الماء المغلي وبعد ٥-١٠ دقائق يؤخذ من الماء المغلي ا وجريها من الماء الباردة.
- # يشوي اللحم المفروم مع الزيت السائل في القلاة عندما جذب مائها يضاف الملح يؤخذ من المحجر.
- # يوضع معكرونات الجمجك في القدر ا ويضاف عليها اللحم المفروم المشوي ويطبخ في الحرارة المنخفضة ٥ دقائق ا تقدم خدمة ساخنة .

ملاحظة : إن جمجك تعريف قديم لمنطقة جيرحان لأنقرة.