



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifi

Cimcik

Cimcik



1 Ədəd yumurta
1/3 stəkan süd
1 Çay qaşığı duz
Alabildiği qədər un
200 qr. Qiymə
3 Yemək qaşığı duru yağ
1 Çay qaşığı duz

- # Yumurta, süd, duz yoğurma qabına alınır, üzərinə az-az un əlavə eləyərək sərt xəmir əldə edilir.
- # Xəmir üzəri örtülü olaraq 20 dəqiqə dincəldirildiqdən sonra, 3 bərabər hissəyə bölünür.
- # Hər hissə unlanaraq, oxlavıyla ocaq məcməyi böyüklüyündə açılır.
- # Açılan yuxa 3x3cm. Böyüklüyündə kvadrlara kəsilir.
- # Kvadrlar barmaq ucları ilə ortasından bündürülərək basdırılır.
- # Digər xəmir parzaları da açılır, eyni əməliyat yapılır.
- # Cimcik makaronlar yarım saat gözlənilərək bir az qurudulur.
- # Böyük bir qazana bol su və bir az duz qoyaraq qaynadılır.
- # Qaynayan suya makaronlar atılır, 5-10 dəqiqə sonra xaşlama suyundan alınır, soyuq sudan kəşirilir.
- # Bir tavada duru yağın içində qiymə qovrulur, suyunu sovurunca, duz əlavə edilir, ocaqdan alınır.
- # Cimcik makaronlar qazana qoyulur, üzərinə qovrulmuş qiymə əlavə edilir və 5 dəqiqə az atəşdə bişirilir. İsti olaraq xidmət edilir.

Not: Cimcik Ankara Çayırhan bölgəsinə aid qədim bir tərifdir.