



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Cimcik - ist ein Nudelgericht

Cimcik



1 Ei
¾ Glas Milch
1 KL Salz
Aufnehmbare Menge Mehl
200 g Hackfleisch
3 EL Öl
1 KL Salz

- # Eier, Milch und Salz in eine Rührschüssel geben und bis man einen harten Teig erhält unter ständigem kneten Mehl untermischen.
- # Teig abdecken und 20 Minuten aufgehen lassen. Danach in 3 gleichgroße Teile aufteilen.
- # Jeden Teigteil mit Hilfe von Mehl und dem Nudelholz passend in Größe der Backform ausrollen. Den ausgerollten Teig in 3x3 cm große Quadrate zuschneiden.
- # Die Quadrate mit den Fingern von den Ecken aus in der Mitte zu einer Fliegenform zusammenpressen.
- # Alle Teigteile in gleicher Form zubereiten.
- # CIMCIK Nudeln eine halbe Stunde warten und somit ein wenig trocknen lassen.
- # In einem großen Topf reichlich Wasser einfüllen, Salz einstreuen und zum kochen bringen.
- # In das kochende Wasser die Nudeln hineingeben, 5-10 Minuten köcheln lassen und danach abtropfen und mit kaltem Wasser abschrecken lassen.
- # In eine Pfanne Hackfleisch und Öl geben und bis die Eigenflüssigkeit des Hackfleisches verdunstet ist anbraten danach Salz einstreuen und vom Herd nehmen.
- # Nudeln in einen Topf geben und danach Hackfleisch hinzugeben und bei niedriger Hitze fünf Minuten kochen.
- # Warm servieren.

Tipp: "Cimcik" ist ein altes Rezept aus der Region Çayırhan Ankara.