



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

Cimcik

Cimcik



1 huevo
3/4 vaso de agua
1 cucharadita de sal
Harina
200 gramos terreno carne
3 cucharadas de aceite vegetal
1 cucharadita de sal

- # Poner el huevo, la leche y la sal en un tazón grande, y obtener la masa espesa añadiendo la harina poco a poco.
- # Cubra la masa y el resto durante 20 minutos, y luego cortado en 3 piezas.
- # Harina de cada pieza y en rollo en el tamaño de la bandeja del horno. Cortar la masa en laminados en 3x3 cm. Del tamaño de las piezas.
- # Cada pieza de la forma como los lazos de proa la ayuda de sus extremidades del dedo.
- # Repita esta acción hasta que toda la masa termina.
- # ¡Que los tallarines en seco durante 30 minutos.
- # Llenar una olla grande con agua y añadir un poco de sal, luego hervir.
- # Ponga el tallarines en el agua hirviendo, retire los tallarines del agua hirviendo durante unos 5-10 minutos más tarde, y lavar con agua fría por un tiempo.
- # Freír la carne picada con un poco de aceite en una sartén. Cuando el agua se evapora, agregue la sal, retirar de la estufa.
- # Ponga el tallarines en la olla, añadir la carne molida y frita sobre fuego lento cocine por 5 minutos. Sirva caliente.

Nota: Esta receta que se llama "Cimcik" a causa de la nips mientras que la configuración de la masa como proa lazos. Cimcik es una antigua receta de la Cayirhan región de Ankara.