



Cimcik

Cimcik



1 œuf
¾ tasse de lait
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
200 gr. de viande haché
3 cuillères à soupe d'huile végétale

- # Mettez dans un bol à pétrissage, l'œuf, du lait et du sel. Puis rajoutez de la farine peu à peu pour obtenir une pâte solide.
- # Laissez reposer la pâte pendant 20 minutes de façon couverte, puis coupez en 3 morceaux égaux.
- # Mettez de la farine sur chaque morceaux, puis ouvrez chaque morceaux à l'aide d'un rouleau de pâtisserie de la taille d'un plat de cuisson. Coupez la pâte de la grandeur de 3x3 cm en carré.
- # Serrez le milieu des carrés avec les doigts pour donner la forme d'un nœud de papillon.
- # Faites la même chose pour les autres morceaux de pâte.
- # Laissez attendre les pâtes cimcik pendant ½ heure pour les sécher.
- # Mettez dans une casserole de l'eau et un peu de sel puis laissez bouillir.
- # Rajoutez les pâtes dans l'eau bouillante puis retirez de l'eau après 5-10 minutes. Passez sous l'eau froide.
- # Laissez cuire la viande dans une poêle, quand elle absorbe son liquide, rajoutez du sel puis retirez du four.
- # Mettez les pâtes cimcik dans une casserole, puis rajoutez la viande et laissez cuire 5 minutes à basse température.
- # Servez chaud.

N-B : Cimcik est une recette ancienne de Çayirhan Ankara.