



Cimcik

Cimcik



1 uova
3/4 bicchieri di latte
1 cucchiaino di sale
Abbastanza farina
200 gr. di carne macinate
3 cucchiai d'olio vegetale
1 cucchiaino di sale

Uova, latte e sale si mette in una ciotola d'impastamento, sopra si aggiunge la farina piano piano e così si avrà un impasto duro.

Dopo averlo riposato per 20 minuti e poi si condivide in 3 pezzi.

Ogni pezzo si apre con il rullo come la grandezza del vasoio di forno. Questo impasto che aperto poi si taglia in pezzi 3x3 cm figura quadrato.

Le quadrate si piegano e si avrà la figura del cravatta.

Si fanno ugualmente anche gli altri due pezzi.

Le paste cimcik si fanno aspettare per mezz'ora così si diventano crudo.

Si mette sale e l'acqua in una ciotola grande e si bolliscono.

Le paste si mettono nell'acqua bollente e dopo bollimento per 5 - 10 minuti si tolgoano dall'acqua e si fanno passarsi dall'acqua fredda.

In una pentola si arrosisce la carne macinata e dopo averlo preso liquido sestessa si aggiunge sale e poi si toglie dal fuoco.

Le paste si mettono in una pentola e sopra si aggiunge la carne macinata cucinata e insieme si cucinano per 5 minuti sul fuoco basso .

Si servirsi a caldo.

Nota: Questa è una ricetta storica della zona d'Ankara Cayirhan.