



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Cimcik

Cimcik



1 uova
3/4 bicchieri di latte
1 cucchiaino di sale
Abbastanza farina
200 gr. di carne macinate
3 cucchiari 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 divide in 3 pezzi.
- # Ogni pezzo si apre con il rullo come la grandezza del vassoio 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 crudi.
- # 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 tolgono dall'acqua e si fanno passarsi dall'acqua fredda.
- # In una pentola si arrossisce la carne macinata e dopo averla presa liquida se stessa 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 servono a caldo.

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