



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

---

## Макароны Джимджик

Cımcık



1 яйцо  
3/4 стакана молока  
1 чайн.ложка соли  
Мука  
200 гр.мясн.фарша  
3 стол.ложки раст.масла  
1 чайн.ложка соли

- # В глубокую посуду разбить яйцо,налить молоко,посолить,понемногу добавляя муки замесить тесто.
- # Тесто накрыть и дать настояться 20минут,разделить на 3части.
- # Каждый кусочек обвалять в муке и раскатать размером с противень.Каждый раскатанный лист порезать на квадратики( 3х3см).
- # Каждый квадрат слепить по середине,чтобы получилась бабочка.
- # Остальные кусочки теста так же раскатать и сделать бабочки.
- # Макароны-бабочки подсушить в течении 30минут.
- # Налить воды в кастрюлю,посолить и вскипятить.
- # Бросить макароны в кипящую воду,варить 5-10минут,промыть под холодной водой.
- # На сковородку налить раст.масло,добавить фарш,когда выпарится мясная жидкость,посолить и снять с огня.
- # Макароны соединить с фаршем и обжарить 5минут на медленном огне.Подавать горячим.

Это старинный рецепт блюда,которое готовят в Турецком городе Анкара Чаырхан.