



Макароны Джимджик Cimcik



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 20 минут, разделить на 3 части.
- # Каждый кусочек обвалять в муке и раскатать размером с противень. Каждый раскатанный лист порезать на квадратики (3х3 см).
- # Каждый квадрат слипить по середине, чтобы получилась бабочка.
- # Остальные кусочки теста так же раскатать и сделать бабочки.
- # Макароны-бабочки подсушить в течении 30 минут.
- # Налить воды в кастрюлю, посолить и вскипятить.
- # Бросить макароны в кипящую воду, варить 5-10 минут, промыть под холодной водой.
- # На сковоротку налить раст.масло, добавить фарш, когда выпарится мясная жидкость, посолить и снять с огня.
- # Макароны соединить с фаршем и обжарить 5 минут на медленном огне. Подавать горячим.

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