

Cimcik

Malzemeler

Hamur için:

3 su bardagi un

3 yumurta

1 tatli kasigi tuz

Uzeri için:

1 cay bardagi siviyağ

100 gram tereyağı

Tuz

Yapilisi

Hamur için un, yumurta ve tuz karistirilip yogurulur. 20 dakika dinlendirilir. Hamur dort esit bezeye ayrilir. Bezeler oklava ile acilir. Hamur yapraklari kucuk kareler seklinde kesilir. Hamur kareleri fiyonk makarna seklinde birlestirilir. Bekletilerek sertlesmesi saglanir. Derin bir tencerede su kaynatilir. Suya siviyağ ve tuz eklenerek cimcikler haslanir ve suzulur. Tencereye alinan tereyağı ve siviyağ karisimi kopuk kopuk olunca haslanan cimcikler eklenip karistirilir.