

Cimcik

Malzemeler

3 su bardagi un

1 yumurta

1 su bardagi su

3 yemek kasigi tereyagi

1 cay kasigi pul biber

Yapilisi

Hamur yogurma kabimiza 1 su bardagi su koyup uzerine 1 yumurta ,1 tutam tuz ve 3 su bardagi unla kulak memesi yumusakliginda bir hamur yoguralim.

Hamuru 5 bezeye alalim ve daha sonra hamuru unla acin manti gibi kucuk parcalar halinde keselim.

Ve kestigimiz parca fiyonk gibi kiviralim .

Ayri bir tencereye su koyup uzerine tuz serpelim ve kaynamaya birakalim.

Su kaynayinca uzerine hazirlanan mantilari dokelim.

Ayri bir tencerede 3 yemek kasigi tere yagini eritip uzerine 1 cay kasigi pul biber koyalim.

Ardindan pisen mantilari bir servis tabagina alip uzerine yapilan sosu dokelim istege gore uzerine sarimsakli yogurt dokelim.

sevise hazir

AFIYET OLSUN..