

Kütahya Cimcik

Süre: 1 Saat 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 35 dakika
 Dinlendirme/Soğutma Süresi: 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

İnce açılmış hamurdan küçük, çapraz biçimli cimcikler hazırlayıp kaynar suda pişirin. Sarımsaklı yoğurt ve tereyağıyla tamamlanan bu hamur yemeğinde parçaların boyunu küçük tutmak önemlidir.

Malzemeler:

- 2 su bardağı un
- 1 yumurta
- Yarım çay bardağı su
- Yarım çay kaşığı tuz
- 1,5 su bardağı yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı tereyağı

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Buğday/gluten, yumurta, süt ürünleri

Ön Hazırlık:

Hamuru açarken tezgâhı hafif unlayın. Cimcikleri hazırladıkça birbirine yapışmamaları için unlanmış bir tepsiye tek kat yayın.

Servis Önerisi:

Yoğurdu ve tereyağını ayrı kaplarda hazırlayıp cimciklerin üzerine servis anında ekleyin.

Yapılışı:

1. Hamuru yoğurun ve açın:

- Unu tuzla karıştırıp ortasını havuz gibi açın. Yumurtayı ve suyu ekleyerek sertçe, pürüzsüz bir hamur yoğurun.
- Hamuru örtüp 15 dakika dinlendirin. İkiye bölüp ince yufka açın; yufkayı hafifçe unlayın.

Kiraz'ın Mutfağı

2. Cimcikleri kesin:

- Yufkayı oklavaya gevşekçe sarıp uzunlamasına kesin, şeritleri açın ve yaklaşık 1 cm kare parçalar doğrayın.
- Her parçayı başparmak ve işaret parmağıyla ortadan hafifçe sıkıştırarak küçük bir fiyonk şekli verin. Hazırladıklarınızı unlu tepside bekletin.

3. Haşlayıp soslayın:

- Geniş tencerede bol suyu kaynatıp tuz ekleyin. Cimcikleri partiler halinde suya bırakın ve yüzeye çıktıktan sonra 2-3 dakika daha pişirin.
- Süzmeden önce yarım kepçe haşlama suyu ayırın. Sarımsağı yoğurda karıştırın, tereyağını ayrı tavada eritip sıcak halde tutun.

4. Servis edin:

- Cimcikleri süzüp servis tabağına alın. Yoğurt sosunu ekleyin ve tereyağını son anda üzerinde gezdirin.
- Bekletmeden servis edin; hamur yoğurdu hızla çeker.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Hamur parçalarının ortası çiğ kalmamalı, fakat yumuşayıp dağılmamalıdır. Yoğurt oda sıcaklığına yakın olursa sıcak hamurla daha dengeli birleşir.

Saklama:

Cimcik ve yoğurt sosunu ayrı saklayıp buzdolabında bir gün içinde tüketin. Yeniden ısıtırken hamura bir miktar sıcak su ekleyin; yoğurdu sonradan koyun.

>> **İpucu:** Hamur sert olmalı ama açılırken kenarları çatlamamalıdır; suyu birden değil küçük ölçülerle ekleyin.

Kiraz'ın Mutfağı