



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU NİYOKKI

5 haşlanmış patates
1 yumurta
1 çay bardağı un
6 dal maydanoz
1 çay kaşığı tuz
3 domates
2 diş sarımsak
1 çorba kaşığı tereyağı
Sarımsaklı yoğurt

Öncelikle patatesleri haşlayıp sıcak sıcak rendeleyin. İçine yumurta, un, tuz ve kıyılmış maydanoz ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Elinizle ufak şekiller verin. Kaynayan tuzlu suya atıp mantı gibi haşlayın. Daha sonra rendelenmiş domates ve sarımsağı tereyağında pişirin. Haşlanmış niyokkilerin üzerine gezdirin. Sarımsaklı yoğurtla da servis yapabilirsiniz.