



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI NİYOKKI

Hamuru için:

3 adet orta boy patates (haşlanmış)

3 su bardağı un

2 adet yumurta

1 çay kaşığı tuz

Sos için:

2 su bardağı ince kıyılmış mantar (taze veya konserve olabilir)

Yarım çay kaşığı tereyağı

1 kahve fincanı hazır krema

1 su bardağı eski kaşar rendesi (veya mihalliççik peyniri)

1 çay kaşığı tuz, karabiber

Öncelikle niyokki hamurunu hazırlamak için derin bir kabın içine; haşlanmış patatesleri rendeleyelim. Un, yumurta ve tuzu ekledikten sonra, iyice özleşene kadar hamuru yoğuralım ve 30 dakika dinlenmeye bırakalım. Sonra tezgahın üzerini hafifçe unlayalım. Hamuru dörde bölelim. Her bir hamur bezesini unlu tezgahın üzerinde, iki elimizle bastırarak oklava şeklinde uzatalım. Yaklaşık 1 cm kalınlığında ya da kalın bar çamaşır ipi formundaki uzun hamurları, bıçakla 1 cm uzunluğunda parçalar halinde keselim. Tıpkı minik kuş lokumları gibi olsun. Sonra da tıpkı makarna gibi, kaynayan tuzlu suda 7- 8 dakika haşlayıp, suyunu süzdürelim, öte yandan sos için; bir tavada tereyağını eritip, mantarları 5 dakika kadar kavuralım. Krema, tuz ve karabiberi ekleyip, 5 dakika daha pişirdim. Şimdi bu sosu niyokkilerle karıştırıp, peynir rendesini de serpiştirerek servise sunalım.