



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI NİYOKKI

<https://www.aksam.com.tr>

4 adet patates
2 adet yumurta
4 su bardağı un
Tuz
Karabiber
Sosu için:
150 gram dana kıyma
1 adet soğan
4 adet domates
1 tatlı kaşığı domates salçası
4 yaprak fesleğen
1 çay kaşığı kekik
Tuz
Karabiber

Kıymalı niyokki tarifi için önce tuzlu suda haşladığımız patateslere yumurta, tuz, karabiber, un ekleyip yoğuruyoruz. Hamuru şerit şekline getirdikten sonra küçük küçük kesiyoruz. Çatalın ters tarafıyla hamura son şeklini verip sıcak suda haşlıyoruz.

İnce ince doğradığımız soğanları zeytinyağında kavurmaya başlıyoruz. Kıymayı ilave edip kavuruyoruz. Domates salçası ve kekik ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Rendelediğimiz domatesi ilave edip karıştırıyoruz. Tuz, karabiber ve sıcak su ekledikten sonra suyunu çektiriyoruz.

Tabağa hazırladığımız niyokkilerin üstüne kıymalı harcımızı koyuyoruz. Son olarak üstüne fesleğenleri gezdiriyoruz.

