MANTARLI NİYOKKİ

Hamuru İçin:
3 adet orta boy patates (haşlanmış)
3 su bardağı un
2 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
Sos için:
2 su bardağı ince kıyümış mantar (taze veya konserve olabilir)
Yarım çay kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı hazır krema
1 su bardağı eski kaşar rendesi (veya mihallıççık 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 hafifi^ 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 hamurlan, 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 karıştınp, peynir rendesini de serpiştirerek servise sunalım.

© lezzetler.com tarif no:100967 • adı:Mantarlı Niyokki • gönderen:füfrer • indirme tarihi:29.04.2025 - 14:11