



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NİYOKETTİ

- 3 adet orta boy patates
- 1 adet yumurta
- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı patates nişastası
- 1 tatlı kaşığı tuz

Patatesi haşlayıp rendeleyin. Yumurta, tuz ve un koyup yumuşak bir hamur tutun. Patatesli hamuru elinizle yuvarlayarak parmak kalınlığında şerit yapın, küçük küçük kesin. Kaynayan tuzlu suya ekleyip, 8-10 dakika haşlayıp süzün. Mantarları, suyunu bırakıp çekene kadar tavada kavurun. 1 yemek kaşığı un ve krema ilave edin. Haşlanmış makarnayı sosa ekleyip karıştırın. Dilediğiniz bir çeşit peynirle süsledikten sonra servis yapın. Dilerseniz Niyoketti'yi domates sosuyla da servis edebilirsiniz.