PATATES MANTISI

5 adet Haşlanmış Patates
1 Tutam Maydanoz
1 tatlı kaşığı Tuz
1 tatlı kaşığı Karabiber
İç Harcı İçin:
2 adet Soğan
200 Gr Kıyma
1 Kase Yoğurt
Tuz
1 tatlı kaşığı Karabiber
3 çorba kaşığı yağ
1 Kase Çırpılmış Yoğurt
1 Çay Kaşığı Toz Kırmızı Biber

Patatesleri karıştırma kabına rendeliyoruz. İnce doğranmış maydanozu katıyoruz. Tuz ve karabiber ekleyip karıştırıyoruz. Patatesli harcımızdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartıp yuvarlıyoruz.
Servis tabağına koyup ortalarını bastırıp çanak şeklini veriyoruz. İç harcı için, soğanları ince bir şekilde doğrayıp yağ koyduğumuz tavada soğanları kavuruyoruz.
Kıymayı ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Tuz ve karabiber döküp iyice kavurduktan sonra altını kapatıyoruz. Kıymalı harcımızdan çanakların içlerine dolduruyoruz.
Üzerine çırpılmış yoğurt koyuyoruz. Yağı ve toz kırmızı biberi tavada kavurup yoğurdun üstüne dökdükten sonra servis ediyoruz.



© lezzetler.com tarif no:104958 • adı:Patates Mantısı • gönderen:F. Yücel • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:02