



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇITIR PATATES MANTISI

4 adet orta boy patates  
3 yemek kaşığı tepelene nişasta  
3 yemek kaşığı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı kırmızı toz biber  
1 tatlı kaşığı sarımsak tozu  
Kızartmak için;  
Çiçek yağı

Patatesleri küpler halinde doğrayın derin bir kaseye koyun.  
Un, galeta unu, tuzu ve baharatları ekleyip elinizle harmanlayın.  
Harmanlanan patatesleri kızdırılmış yağda kızartın.  
Kevgir ile yağdan alıp servis tabağına koyun.  
Üzerine sarımsaklı yoğurt ve salça sosuyla servis edebilirsiniz.

