



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ISPANAKLI PATATES MANTISI

4 adet haşlanmış patates
1 yumurta
5 çorba kaşığı un
6 yaprak ıspanak
Tuz
Karabiber
30 gram kaşar peynir
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı zeytinyağı

Derin bir kabin içinde haşlanmış patateslerin kabuğunu soyup ezin. Ispanak yapraklarını kaynayan suda 3 dakika haşlayıp süzün. Mutfak robotunun içine haşlanmış ıspanak yapraklarını ve zeytinyağını koyup çekin. Bu karışımı ezilmiş patateslerin içine koyup üzerine yumurta, tuz, karabiber ve unu ekleyin yoğurun. Yeşil bir yumuşak kıvamlı patatesli bir hamur elde edince ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Bu parçaları çatalın ucuyla yuvarlayıp şekil verin. Kaynayan tuzlu suya atıp 5 dakika kaynatın. Tereyağını tavada eritin ve üzerine haşlanmış ve süzölmüş patates mantılarını koyup 2 dakika karıştırıp servis tabağına alın. Üzerine rendelenmiş peyniri ekleyip sıcak servis yapın. İstenirse sarımsaklı yoğurtla da ikram edilebilir.

