



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PATATES MANTISI

Betül Karasüleyman

2 adet büyük boy patates

2 su bardağı un

1 adet yumurta

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

Harç için:

200 gram orta yağlı kıyma

2 diş sarımsak

Bir tutam kıyılmış maydanoz

Sıvıyağ

Tuz

Kırmızı toz biber

Patatesleri haşlayıp ezelim. Ilındıktan sonra un, yumurta, tuz ve karabiberi ekleyip yoğuralım. Hamuru streç film ile sarıp buzdolabında 15-20 dakika bekletelim. Çıkardıktan sonra hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp un serptiğimiz tezgahın üstünde yuvarlayalım. Parmak kalınlığında uzun şerit haline gelince 1 cm lik parçalar keselim. Kalan hamuruda aynı şekilde hazırladıktan sonra mantıları tuzlu suda haşlayalım. Harcı için sıvıyı kızdırıp doğranmış sarımsağı kavuralım. Kıymayı ekleyip kavurmaya devam edelim. Ocaktan indireceğimize yakın kıyılmış maydanozu kırmızı biberi ve tuzu harcımıza katalım. Pişen mantıların üzerine kıymalı harcımızı dökerek servis yapalım.

