



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PATATES MANTISI

6 adet patates
4-5 dal demet maydanoz
1 tatlı kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Pulbiber
Karabiber
İç için:
250 gram dana kıyma
1 adet soğan
2 adet domates
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1/2 çay bardağı sıvı yağ
Yoğurt harcı:
1 kâse yoğurt
2 diş sarımsak

İç için: soğanlar kıyılır sıvı yağda kavrulur, üzerine kıyma konup bira daha kavrulur, daha sonra doğranmış domates, tuz, karabiber ve en son kıyılmış maydanoz eklenir.

Patatesleri iyice yıkayın ve ezilecek kıvama gelene kadar haşlayın. Haşlandıktan sonra kabuğunu soyarak iyice ezin.

Daha sonra patateslerin içine doğranmış maydanozları ekleyin. İsteğe göre karabiber, kırmızı biber ve tuz ekleyin.

İyice karıştırın. Ceviz büyüklüğünde parçalar olarak şekillendirin.

Patateslerin içini kıymalı harç ile doldurun.

Sosu için tavada sıvı yağı kızdırın, salçayı ekleyip karıştırın.

Patateslerin üzerine sarımsaklı yoğurt ve salçalı sosu gezdirerek servis yapın.