



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI BULGURLU PATATES ÇANAĞI

- 6 adet patates
- 1 çay bardağı ince bulgur
- Yarım demet taze soğan
- Yarım demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 adet kuru soğan
- 200 gr. kıyma
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 çorba kaşığı salça
- 200 gr. mantar
- 1 kase sarımsaklı yoğurt

Patatesler haşlanır ve kabukları soyulur. Ezilip püre yapılır. Sıcak olan patateslere bulgur eklenip karıştırılır. Demlenmeye bırakılır. Demlenen malzemeye taze soğan, maydanoz, tuz, pul biber, karabiber ve sıvı yağ eklenip yoğrulur. İsteddiğimiz büyüklükte çanaklar yapılır. Diğer yanda yemeklik doğranmış kuru soğan ve kıyma sana yağda kavrulur. Salça ve mantarlar ilave edilip suyu çektilir. Patates çanakların içine pay edilir. Önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirilir. Servis zamanı sarımsaklı yoğurt üzerine dökülür.

