



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PATATES ÇANAĐI

4 adet orta boy patates
1 tatlı kaşığı tereyağı
3-4 orba kaşığı tuz
1 ay kaşığı süt
zeri için:
400 gr kültür mantarı
Ketçap
Mayonez
Dereotu
Tuz

Patatesler kabuklu olarak haşlanır, soyulur. Ezmek için bir kaba atılır, tereyağı, süt ve tuz eklenir ve güzelce çatalla ezilir. İri ceviz kadar pre alınır, elle yuvarlanır, yassılaştırılır, hafif bir oyuk yapılır. Bir düz servis tabağına dizilir. Diđer yanda kaynamakta olan suya mantar atılır ve 3 dakika sonra alınır. Büyük büyük doğranır. zerine ketçap, tuz ve kıyılmış dereotu katılır karıştırılır. Patates anaklarının her birine 1 tatlı kaşığı kadar mayonez konur, yayılır. zerine yeteri kadar mantarlı karışımından bırakılır.