



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI PATATES ÇANAKLARI

6 iri patates  
1 çay bardağı ince bulgur  
1/2 demet taze soğan  
1/2 demet maydanoz  
Tuz  
Kırmızı pul biber  
Karabiber  
100 gr margarin  
İçi için:  
200 gr. huş mantarı  
200 gr. tavuk kıyma  
1 adet kuru soğan  
1 çorba kaşığı salça  
1 kase sarımsaklı yoğurt  
Tuz

Patatesler haşlanır ve kabukları soyulur. Ezilip püre yapılır. Bu işlem çok çabuk yapılır ve patateslerin soğumasına izin verilmez. Sıcak olan patateslere bulgur eklenip karıştırılır ve demlenmeye bırakılır. Demlenen malzemeye taze soğan, maydanoz, tuz, pul biber, karabiber ve yağ eklenip yoğrulur. İsteddiğimiz büyüklükte çanaklar yapılır. Diğer yanda yemeklik doğranmış kuru soğan ve tavuk kıyma kavrulur. Salça ve huş mantarlar ilave edilip suyu çektilir. Patates çanakların içine pay edilir ve önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirilir. Servis zamanı sarımsaklı yoğurt üzerine dökülür.