



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PATATES SARMASI

Malzemeler :

Patates 1 Kg

Yumurta 2 Adet

Tuz, karabiber

Un 3 Su Bardağı

İçerik için :

Mantar 1/2 Kg

Soğan 2 Adet

Maydanoz 1/2 Demet

Komili Riviera zeytinyağı 2 Çorba Kaşığı

Tuz, Karabiber

Sıvı krema 1/2 Çay Bardağı

Limon suyu 1/2

Tereyağı 6 Çorba Kaşığı

YAPILIŞI:

1- Patateslerin kabuklarını soyup tuzlu suda, yumuşayınca kadar haşlayın. Suyunu süzün. Çatalla ezerek püre haline getirin.

2- Un, yumurta, tuz ve karabiber ilave edin. Yoğurarak katı bir hamur halinde getirin. Mantarları ufak doğrayın. Kremayı limon suyuyla karıştırın.

3- Komili Riviera zeytinyağını kızdırın. Küp şeklinde doğranmış soğanı ekleyip pembeleştirin. Mantarı ilave edin suyunu çekinceye kadar pişirin. Tuz, karabiber ve kıyılmış maydanozu ekleyip soğumaya bırakın.

4- Patates hamurunu 8 eşit parçaya bölün. Her parçayı, unlanmış düz bir zemin üzerinde merdane ile 18 cm. çapında açın.

5- Üzerine limonlu krema sürün. Mantarlı içten koyup, kenarlarını kapatarak, sigara böreği şeklinde sarın.

6- Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayın. Patates sarmalarını yağlanmış cam fırın tepsisine yerleştirin.

7- Kalan Komili Riviera zeytinyağını böreklerin üzerine sürün. 175 derece ısıtılmış fırında, 45 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.