



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PATATES SARMASI

MALZEMELER

1 kg. patates
2 adet yumurta
Tuz, karabiber
3 su bardağı un
İçerik için
1/2 kg. mantar
2 adet soğan
1/2 demet maydanoz
2 çorba kaşığı margarin
Tuz, karabiber
1/2 çay bardağı çiğ krema
1/2 limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Patateslerin kabuklarını soyup tuzlu suda, yumuşayınca kadar haşlayın. Suyunu süzün. Çatalla ezerek püre haline getirin. Un, yumurta, tuz ve karabiber ilave edin. Yoğurarak katı bir hamur halinde getirin. Mantarları ufak doğrayın. Kremayı limon suyuyla karıştırın. Margarini eritin. Küp şeklinde doğranmış soğanı ekleyip pembeleştirin. Mantarı ilave edin suyunu çekinceye kadar pişirin. Tuz, karabiber ve kıyılmış maydanozu ekleyip soğumaya bırakın. Patates hamurunu 8 eşit parçaya bölün. Her parçayı, unlanmış düz bir zemin üzerinde merdane ile 18 cm. çapında açın. Üzerine limonlu krema sürün. Mantarlı içten koyup, kenarlarını kapatarak, sigara böreği şeklinde sarın. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayın. Patates sarmalarını yağlanmış cam fırın tepsisine yerleştirin. Kalan tereyağını böreklerin üzerine sürün. 175 derece ısıtılmış fırında, 45 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.