



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES MANTISI

- 4 adet haşlanmış patates
- 1 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı un
- 3 adet domates
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 2 diş sarımsak
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı yoğurt

Öncelikle patatesleri rendeleyip bir kabin içine alın. Üzerine yumurta, un, tuz, biber ekleyip hamuru gibi yoğurup küçük şekiller verin. Kaynayan tuzlu suyun içinde haşlayın. Bu arada rendelenmiş domatesleri zeytinyağıyla birlikte 5 dakika pişirip üzerine de ezilmiş sarımsak ekleyip hazırlayın. Haşlanmış patates mantısını domates sosu ve yoğurtla servis yapın.

