



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES MANTISI

3 orta boy patates  
1 yemek kaşığı tereyağı  
İç Harcı İçin:  
2 adet soğan  
1 adet kırmızı köz biberi  
200 gr kıyma  
Sıvıyağ  
Tuz  
Karabiber  
Üzeri için:  
Sarımsaklı yoğurt  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Kırmızı pul biber

Patatesler haşlanır, soğumadan kabukları soyulur, çatalla ezilip içine tereyağını ilave ederek malzeme birbirine yedirilir. Püreden ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp ortaları çukur yapılır, tabağa dizilir. İç harcı için; soğanlar ince bir şekilde doğranır, biberin çekirdeklerini çıkartılıp ince ince doğranır. Sıvıyağ koyduğumuz tavada soğanlar ve biberler kavrulur. Kıyma da eklenip kavurmaya devam edilir. Tuz ve karabiber eklenip iyice kavurulduktan sonra ocaktan alınır. Küçük bir tavada kırmızı pulbiber ile tereyağı eritilir. Tabaktaki patates püresi çukurlarının içi kıymalı harçla doldurulur. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve eritilmiş kırmızıbiberli tereyağı dökülerek servis yapılır.

