



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES MANTISI

Pelin Yanık

5-6 tane orta boy patates

1 kase yoğurt

Mayonez

2 diş sarımsak

Kaşar rendesi

Tuz

Patatesleri soyup 4'e bölün haşlanmak üzere tencereye koyun. Haşlandıktan sonra süzüp bir çatal yardımıyla ezin. Daha sonra patateslerin içine kaşarı rendeleyin. İsteğe göre kırmızı biber, nane, kekik, soğan da ekleyebilirsiniz. Kaşarı rendelikten sonra içerisine tuzu ve pul biberi ilave edip karıştırın. Daha sonra ceviz büyüklüğünde top şekline getirip bir borcama dizin. Başka bir kaptaki yoğurt, mayonez ve sarımsağı çırpın. Top haline getirilen patateslerin üzerine dökün. Tavadaki tereyağında salçayla beraber azıcık kırmızı pul biberi pişirin ve üzerlerine döküp servis yapın.

