



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES MANTISI

5 adet haşlanmış patates

1 tutam maydanoz

1 tutam dereotu

Tuz

Karabiber

İç Harcı İçin:

2 adet soğan

200 gram kıyma

1 kase yoğurt

Yeterince sıvı yağ

Üzeri için:

2 yemek kaşığı yağ

Pulbiber

Karabiber

Haşlanmış patatesleri karıştırma kabına rendeleyin İnce doğranmış maydanozu ve dereotunu katın. Tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Patatesli harcımızdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartıp yuvarlayın. Sonra, servis tabağına koyup ortalarını bastırıp çanak şeklini veriyoruz. İç harcı için, soğanları ince bir şekilde doğrayıp sıvıyağ koyduğumuz tavada soğanları kavuruyoruz. Kıymayı ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Tuz ve karabiber döküp iyice kavurduktan sonra altını kapatıyoruz. Kıymalı harcımızdan çanakların içlerine dolduruyoruz. Üzerine çırpılmış yoğurt koyuyoruz. Yağı ve pul biberi tavada kavurup yoğurdun üstüne gezdiriyoruz karabiberle de süsleyip servis ediyoruz.

