



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES MANTISI

<https://gurmekibris.com>

Yarım Demet Maydanoz
5 Adet Patates
1 Tatlı kaşığı Salça
1 Kase Sarımsaklı Yoğurt
Kararında Kırmızı Pul Biber
Sıvı Yağ
Tuz

Patatesleri haşlayıp kabuklarını soyunuz.
Soyulan patatesleri güzelce çatalla eziniz
Maydanozu ince ince kıyıp tuz ile birlikte ezilen patatesleri ilave ediniz.
İyice karıştırdıktan sonra küçük parçalar koparıp içini açınız ve yoğurdu patateslerin içine koyunuz.
En son sıvı yağı kızartıp çok az salça ve pul biber ile sos yapıp üzerine dökünüz.
Patates mantısı servise hazır.

