



## PATATES MANTISI

1 kilo patates  
2 tane havuç  
1 çay bardağı süt  
2 çay kaşık tereyağı  
Yarım kilo süzme yoğurt  
Nane  
Pulbiber  
Sumak  
2 diş sarımsak  
Tuz  
Doğranmış dereotu maydanoz ve yeşil soğan

Patatesler soyulur iki parçaya bölünür az suda iyice haşlanır, ayrı bir kaba alınır sütü tuzu tereyağı eklenir ve blendırdan geçirilir.  
Havuçlar rendenin ince kısmıyla rendelenir karışıma konur ardından dereotu maydanoz yeşil soğan konur karıştırılır.  
Kaşık yardımıyla mantı gibi rastgele tepsiye dizilir.  
Üzerine süzme yoğurta sarımsak rendelenir dökülür.  
Sıvı yağ da nane ve pulbiber yakılır hepsinin üstüne gezdirilir.

