



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## PATATES MANTISI

7-8 Adet Patates  
3 Adet Havuç  
½ Demet Maydanoz  
1 Kase Yoğurt  
Salça  
Tuz  
Karabiber  
Tereyağı  
Tarifi:

Patatesleri yıkayıp haşlayın. Patatesler haşlanırken havuçları yıkayıp traşlayın. Temizlemiş havuçları rendeleyip, sıvıyağda pişene kadar soteleyin. Patatesler haşlanınca soyup tereyağı ile ezin. Daha sonra ezilmiş patateslere tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanoz ilave edip, iyice karıştırın. Patates hamurundan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp, parmağınızla çanak şekli verin. Ortalarını açtiğiniz patateslere havuçları pay edip, en üstede sarımsaklı yoğurt ve salçalı sos dökerek servis edin.

