PATATES MANTISI

6 adet patates
4-5 dal demet maydanoz
1 tatlı kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Pulbiber
Karabiber
Yoğurt harcı:
1 kâse yoğurt
2 diş sarımsak

Patates mantısı tarifi için patatesleri iyice yıkayın ve ezilecek kıvama gelene kadar haşlayın. Haşlandıktan sonra kabuğunu soyarak iyice ezin.
Daha sonra patateslerin içine doğranmış maydanozları ekleyin. İsteğe göre karabiber, kırmızı biber ve tuz ekleyin.
İyice karıştırın. Ceviz büyüklüğünde parçalar alarak şekillendirin.
Başka bir kapta yoğurdun içerisine ezilmiş sarımsakları ekleyin ve karıştırın. Patateslerin içini yoğurt ile doldurun.
Sosu için tavada sıvı yağı kızdırın, salçayı ekleyip karıştırın.
Patateslerin üzerine salçalı sosu gezdirerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:162445 • adı:Patates Mantısı • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:27.03.2024 - 08:12