



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PATATES MANTISI

1 kg patates  
500 gr. kıyma  
1 adet kuru soğan  
1 baş sarımsak  
750 gr. yoğurt  
1/2 paket margarin  
2 çorba kaşığı tereyağı  
Yeterince tuz  
kırmızı pul biber  
Kızartmak için;  
Sıvıyağ

Kuru soğanı ince ince kıyıp margarin yağında pembeleştirilim.  
Kıymayı ilave edip suyunu salıp da çekinceye kadar kavuralım.  
Kıyma iyice kavrulunca yeterince baharatını katıp ocaktan indirelim.  
Sarımsakları, bir çay kaşığı tuz ile birlikte havanda dövüp çırpıtığımız yoğurt ile karıştıralım.  
Kabuklarını soyup kuşbaşı şeklinde kestiğimiz patatesleri, sıvıyağda kızartalım.  
Kızarttığımız patatesleri, servis tabağına koyup üzerine kavurduğumuz kıymadan bolca serpiştirelim.  
Onun üzerine de sarımsaklı yoğurdu yayalım.  
1 çorba kaşığı kırmızı pul biberi tereyağında kızdırıp sarımsaklı yoğurdun üzerine gezdirerek, sıcak sıcak servis yapalım.