



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES MANTISI

3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
5 adet patates
1 çay bardağı zeytinyağı
Alabildiğine un
100 gr kıyma
4 diş sarımsak
2 su bardağı yoğurt
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı salça
1 çay kaşığı tuz

Yumurta yoğurt kabartma tozu küp doğranmış patates tuz zeytinyağı ve unu boza kıvamına gelene kadar karıştırın. Yağlanmış tepsiye yayın.Üzerine kıyma ilave edin. Önceden ısıtılmış 200Clik fırında üzeri kızarana dek pişirin. Dilim dilim kesin sarımsaklı yoğurdu patateslerin üzerine yayın. Zeytinyağında salçayı eritin bunu da patateslerin üzerinde gezdirin.