



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES MANTISI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Adet soğan
- 1 Çay Kaşığı toz kırmızı biber
- 200 gr kıyma
- 5 Adet haşlanmış patates
- 1 Kase çırpılmış yoğurt
- 1 Tutam maydonoz

Patatesleri karıştırma kabına rendeliyoruz.ince doğranmış maydonozu katıyoruz.tuz ve karabiber ekleyip karıştırıyoruz.patatesli harcımızdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartıp yuvarlıyoruz.servis tabagina koyup ortalarını bastırıp çanak şeklini veriyoruz.iç harcı için soğanları ince bir şekilde doğrayıp sıvıyağ koyduğumuz tavada kavuruyoruz.kıymayı ekleyip kavurmaya devam ediyoruz tuz ve karabiber döküp iyice kavurduktan sonra altını kapatıyoruz.kıymalı harcımızdan çanakların içlerine dolduruyoruz. üzerine çırpılmış yoğurt koyuyoruz. Margarini ve toz kırmızı biberi tavada kavurup yogurdun üstüne döktükten sonra servis ediyoruz.