



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES MANTISI

150 Gr Sana Klasik

4 Adet yumurta

1 Bardak süt

1 Kg. patates

1 Adet soğan

2 Bardak su

Yumurta, süt, su, un ve tuz yoğrularak yumuşak kıvamlı bir hamur yoğrulur. Diğer taraftan patates haşlanır ve ezilir. Soğan ile çok hafif kavrulur ve biraz baharat eklenir. Yoğrulan hamur açılır. Kare kare kesilir. Her karenin ortasına patatesli içten konarak nuska gibi üçgen şekilde kapatılır. Haşlanarak pişirilir. Piştikten sonra yağ eritilerek mantının üzerine dökülür.