



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES MANTISI

6 Yemek Kaşığı Sana Klasik
3 Adet havuç
1 Kase Sarımsaklı Yoğurt
1 Kg. patates
2 Adet kuru soğan

Patatesler bir müddet haşlanır (fazla yumuşamiyacak), soğanları küp küp doğrayıp 3 kaşık sana klasik margarinde pembeleştiriyoruz. Haşladığımız patatesleri büyük küpler halinde doğrayıp kavrulan soğanlara ekliyoruz. Tavada hafif hafif ezdirerek çeviriyoruz. Nane ve tuzunu ekleyip borcama alıyoruz. Havuçları rendeleyip 1 kaşık sana margarinle 5 dakika kadar kavuruyoruz. Hazırlanılan patateslerin üzerine havuçları ve en üst kata da sarımsaklı yoğurdu döküyoruz. Üzerine 2 kaşık sana margarinle yakılan pul biber döküp servise hazır hale getiriyoruz.