



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES MANTISI

3 orta boy patates
1 tabak dolusu rendelenmiş kaşar
1 yemek kaşığı Sana klasik
İnce kıyılmış maydanoz
Üzeri için:
Sarımsaklı yoğurt
Salçalı sos

Patatesleri haşlıyoruz. Soğumadan kabuklarını soyup çatalla ezip içine sana yağı ve rendelenmiş kaşarı koyuyoruz. Bir güzel tüm malzemeyi birbirine yediriyoruz. İçine ince ince kıyılmış maydanozda ekliyoruz. Püreden ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp ortalarını çukur yapıyoruz. Tabaka diziyoruz. Çukurun içini sarımsaklı yoğurt ile dolduruyoruz. Üstüne domates sos döküp, maydanozla süslüyoruz.