



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ BARDAK MANTI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Margarin
- 1 Çay Kaşığı kırmızı biber
- 6 Adet patates
- 1 Tatlı Kaşığı salça
- 2 Demet maydanoz
- 1 Tatlı Kaşığı Ucuyla tuz
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Kase yoğurt
- 3 Diş sarımsak

Patatesleri iyice yıkayın ve haşlamak üzere tencereye koyun. Haşlandıktan sonra kabuğunu soyarak iyice ezin. Ezmek için çatal kullanabilirsiniz. Daha sonra patateslerin içine doğranmış maydanozları ekleyin. karabiber, kırmızı biber ve tuz ekleyin. İyice karıştırın. Ceviz büyüklüğünde parçalar alarak bardak şeklinde şekillendirin. Başka bir kaptaki yoğurdun içerisine ezilmiş sarımsakları ekleyin ve karıştırın. Patateslerin içini yoğurt ile doldurun. Tavada sana margarinini eriterek salçayı pişirin ve patateslerin üzerine dökerek servis yapın.