



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ MANTI

3 adet haşlanmış patates
250 gram kıyma
2 adet kuru soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
Hamuru için:
6 su bardağı un
3 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
2 su bardağı yoğurt
4 diş dövülmüş sarımsak
1 yemek kaşığı kuru nane
1 tatlı kaşığı pul biber
2 tatlı kaşığı tereyağı

Önce mantının iç harcını hazırlayın. Kıymaya ince kıyılmış kuru soğan, tuz, karabiber ve rendelenmiş patates ekleyip, karıştırın ve bir kenara alın.

Unu temiz bir zemine yayıp, üzerine tuz serpin. Ortasını açın ve yumurtaları kırın. Yandan un ekleyerek su yardımıyla yoğurmaya başlayın. Sert bir hamur tutun. Hamurdan üç beze hazırlayın. Bu bezelerin her birini yufka büyüklüğünde açın. 2 santimlik kareler kesip içine hazırladığınız kıymalı, patatesli harçtan yerleştirin ve üçgen şeklinde kapatın.

Bütün mantıları hazırladıktan sonra kaynayan tuzlu suda mantılar suyun yüzüne çıkana kadar haşlayın. Suyunu süzün ve 2 bardak kadarını ayırın. Mantıları servis tabaklarına alın. Ayırdığınız suyu tabaklara paylaşın. Üstlerine hazırladığınız sarımsaklı yoğurdu dökün ve son olarak tereyağını kızdırıp, nane ve pul biberi de katarak mantıların üzerine gezdirin.

