



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ MİLFÖY MANTISI

- 10 tane milföy hamuru
- 3 tane haşlanmış patates
- 1 tane kuru soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 kase yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı margarin

İç harcımızı hazırlamaya başlıyoruz. Karıştırma kabına haşlanmış patatesi rendeliyoruz. Üzerine soğanı rendeliyoruz. Tuzunu, karabiberini ve toz kırmızı biberi ilave edip, elimizle yoğuruyoruz.

Milföy hamurunu buzluktan çıkardıktan sonra, açılmasını beklememiz gerekmektedir. 1 paket milföy hamurundan 5 kat hamur çıkmaktadır.

Bu 5 kat milföy hamurunu her birini kesmeden, tek tek ikili olacak şekilde üzerine un serperek merdane yardımıyla enine ve boyuna dikdörtgen olacak şekilde açıyoruz. Milföyün üzerinde unu elimizle boşaltıyoruz. Bu şekilde açtığımız 5 milföy hamurunun her birini 12 küçük kare olacak şekilde kesiyoruz. Böylelikle 60 adet küçük kare elde etmiş olacağız. Hazırlamış olduğumuz iç harcı 60 adet milföye paylaşıyoruz. Karşılıklı iki kenarından birleştirerek, zarf şeklinde kapatıyoruz. Kapatığımız yer alta gelecek şekilde yağlanmış fırın tepsimize diziyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz. Pişirdiğimiz mantıyı, ister soslu, isterseniz sossuz olarak da ikram edebilirsiniz. Pişen mantıları, fırından çıkartıp, servis tabağına alıyoruz. Yoğurdu çırpıp üzerine döküyoruz. Başka bir tarafta tavaya margarini alıp, ocağa koyuyoruz. margarin eridikten sonra, içine küçük doğradığımız sarımsağı ekliyoruz. Biraz soteledikten sonra, üzerine domates ve biber salçasını ilave ediyoruz. Biraz su ekliyoruz. Mantının sosu, ne akıcı ne de koyu kıvamda olacaktır. Yani mantının üzerine dökünce, yanlardan dökülmemesi gerekmektedir.

