



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ YUFKA MANTISI

1 kg patates
2 baş büyük soğan
Yarım baş maydanoz
2 yumurta
Tuz
Karabiber
1 çay kaşığı kimyon
1 kahve kaşığı pul biber
2 adet yufka
4 yemek kaşığı sivi yağ
Üzeri için:
600 gram yoğurt
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı nane
Sosu için:
5-6 adet olgun domates
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak

Öncelikle patatesi soyup rendenin iri tarafı ile rendeleyin süzgece koyun üzerine tuz atıp karıştırın suyunu bırakması için 15 dakika bekletin iyice elinizle sıkıp bir kaba alın üzerine soğanları rendeleyin maydanozu ince doğrayın baharatlarını ekleyin iki yumurtayı kırıp karıştırın yufkanızı tezgaha yayın kenarına uzunlamasına harcinizden 2,5 3 yemek kaşığı dolusu uzun şekilde koyun ucundan başlayıp 4 kez ince rulo olacak şekilde sarın, kesin yine aynı yufkaya patatesli harctan koyup dört kez yine sarın bu şekilde yufkayı tamamlayın. Bıçak yardımı ile lokmalar halinde doğrayın. Geri kalan yufkanıza da aynı işlemi uygulayın. Yağlanmış tepsiye dizip üzerine biraz daha yağ gezdirin. Isitilmiş 200 derece fırında yaklaşık 30 dakika pisirin tabaklara servis için bölüştürün.

Üzerine 600 gr yogurda bir diş sarımsak ezin içersine 1 kahve kaşığı nane ekleyip karıştırın ve yufkaların üzerine paylastırın.

Sosu içinse bir tencereye 4 yemek kaşığı dolusu zeytinyağ koyup, içersine bir diş sarımsak doğrayın . ocaga koyup sarımsağın kokusu gelinceye kadar ısıtın. 1 kutu doğranmış domates (yada 5-6 adet olgun domatesi rendeleyin) ekleyin. Tuz, karabiber ve 1kahve kaşığı dolusu toz kırmızı biberi ilave edip bir iki dakika sonra bir çay bardağı sıcak su koyup 6 ila 8 dakika orta ateşte kaynatın. Yogurdun üstünede domates sosumuzu gezdirip doğranmış maydanoz ile süsleyip servise sunun.



© lezzetler.com tarif no:134263 • adi:Patatesli Yufka Mantısı • gönderen:ramazanperver • indirme tarihi:22.04.2025 - 13:49