



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK ÇERKEZ MANTISI

3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
2 diş sarımsak
1 su bardağı su
5 dal maydanoz
1 yemek kaşığı sıvı yağ
2 adet Patates
2 adet yeşil soğan
1 tutam kişniş
0,5 Kg. yoğurt
3 yemek kaşığı biber salçası
1 çay kaşığı karabiber
50 Gr Sana Klasik

Un su tuz sıvı yağ yoğrulacak hamur kıvamına gelecek patatesler haslanacak ve püre haline getirilip maydanoz kişniş karabiber ve yeşil soğanla karıştırılacak daha sonra hamur merdane ile acılıp çay bardağının ağız kısmıyla halka halka kesilecek halkaların içine hazırlanan patates karışımını koyup şekil verilecek daha sonra haşlanmış suya mantılar atılıp pişirilecek haslanan mantıların üzerine ise tavada eritilen sana klasikle biber salçası dokulup yoğurt lu sarımsak esliğinde servis yapılabilir.