

Patates Mantısı: (6-8 kişilik)



Malzemeler:

- 100 gr. (1 çay bardağı) eritilmiş **Teremyağ**
- 3-4 adet haşlanmış orta boy patates
- 110 gr. (1/2 su bardağı) yoğurt
- 1 yumurta
- 1 adet rendelenmiş soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 120 gr. (1 su bardağı) un

Üzeri için:

- 35 gr. (1 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 450 gr. (2 su bardağı) yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 100 gr kıyma
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı salça
- 1/2 çay bardağı su

Süslemek için:

- Maydanoz

Haşlanmış patateslerimizi küp şeklinde doğrayıp kenara alıyoruz. Diğer yandan karıştırma kabımızda yoğurt ve yumurtayı tel çırpıcı yardımıyla çırpıyoruz. İçine

unumuzu, tuzumuzu, karabiberimizi ve soğanımızı ekleyip karıştırıyoruz. En son patatesleri ekleyip son bir kez karıştırdıktan sonra fırın kabımıza döküp 180 derece fırında kızarana kadar pişiriyoruz.

Mantımız pişerken biz bu arada üzeri için 1 yemek kaşığı **Teremyağ**'ımızı eritip içinde kıymamızı kavuruyoruz. Salçamızı ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. İçine ölçülü suyumuzu da ilave edip 1-2 dk. daha pişmeye bırakıyoruz. Ayrı bir kaptaki yoğurt ve sarımsağımızı da karıştırıyoruz.

Pişen mantımızı kare kare dilimleyerek üzerine sarımsakla karıştırdığımız yoğurdumuzu ve kavurulmuş kıymamızı ekleyip, maydanozla süsleyerek sıcak olarak servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Et sevmeyenler ya da tercih etmeyenler üzeri için sadece salça ile yağ kavurup sos olarak kullanabilirler.