

Kiymali Patates Mantisi

Malzemeler

4 adet haslanmis iri patates

Bir tutam maydanoz

2 yemek k. zeytinyagi

Tuz

Karabiber

Pulbiber

Icine;

100 gr.kiyma

1 adet orta boy sogan

Tuz karabiber,kimyon,yenibahar

Uzerine

Bir kucuk kase sarmisakli yogurt,

1 tatli k. tereyagi,

Bir cay k. salca

Yapilisi

Haslanmis patatesleri ezin.

Icine dogranmis maydanoz ve baharatlari ekleyip yogurun.

Ceviz buyuklugunde parcalar alip kucuk canaklar yapin.

Kiyma ve sogani 1 kasik yagla kavurun,baharatlarini atin.

Bu ici patateslerin ortasina doldurun.

Uzerine once sarimsakli yogurdu,sonra tereyagli salcali sostan gezdirin.AFIYET OLSUN.