

Patatesli Kolay Manti

Malzemeler

3 adet taze yufka

5 adet haslanmis patates

1 adet kuru soğan

1 corba k. domates salcasi

Tuz, karabiber

UZERI ICIN:

Bir kase sarimsakli yogurt

Tereyagi

Nane

Toz kirmizi biber

Yapilisi

Sogani yemeklik dograyin ve siviyağda kavurun. Ardindan salcayi da ekleyip altini kapatın ve haslayip ezdiginiz patatesleri ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırın.

Yufkayı tezgaha serin ve ortadan ikiye kesin. Yufkanın geniş kenarına patatesli harcı uzunlamasına koyup rulo şeklinde sarın. Yufkanın en uc kısımlarına bolca yumurta akı surun. Ruloyu 1-2 parmak kalınlığında dilimleyin. Dikdörtgen cam fırın kabına rulo dilimleri diklemesine koyun. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin. Tereyağını eritin. İçine nane ve toz kırmızı biber atın. Kaynayınca altını kapatın. Patatesli yufka mantisinin üzerine sarımsaklı yoğurdu gezdirin. Sosunu da gezdirerek servis edin. Dilerseniz salcalı sos da hazırlayabilirsiniz.