

Patatesli Koy Mantisi

Malzemeler

Hamuru için:

1 kase un

1 yumurta

1 cay kasigi tuz

Bir cay bardagindan az su

Ic malzemesi için:

1 sogan

3 patates

Tuz, karabiber, pulbiber

1 tatli kasigi tozbiber

Sosu için:

3-4 dis sarimsak

3 kase yogurt

Tuz

Uzeri için;

4 yemek kasigi zeytinyagi

3 yemek kasigi tereyagi

1 yemek kasigi biber salcasi

2 yemek kasigi domates salcasi

Yapilisi

Un bir kaba alinip ortasina yumurta, tuz ve su eklenip yogurularak sert bir hamur elde edilir. Hamur kenara alinip dinlendirilir. Diger tarafta patates ve soganlar cok ince dogranir. Baharatlar eklenip suzgece alinir. Dinlenen hamur oklava ile acilip yaklasik 4 cm kareler cikacak sekilde kesilir. Karelerin ici ic harci ile doldurulup bohca seklinde kapatilir. Kaynayan suda mantilar sisip su yuzeyine cikana kadar 8 dakika pisirilir. Uzerine biraz soguk su ekleyerek mantilari diriltme islemi yapilir ve az sulu kalacak sekilde suzular. ilk sicakligi cikinca servis tabagina alinir. Sarimsakli yogurt ile karistirilir. Uzeri için zeytinyagi ve tereyagi karisiminda salcalar acilir. Mantinin uzerine salca sosunu gezdirilir