

Patatesli Sosyete Mantisi

Malzemeler

2 adet yufka
3 adet orta boy patates
1 adet orta boy soğan
1 yemek kasığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber
Firinlarken kullanmak için:
2 yemek kasığı tereyağı
1 litre su
1 adet et bulyon
1 büyük kase yogurt
2 diş sarımsak

Yapılışı

Patatesleri kabuklarıyla birlikte haslayın ve soyarak küçük parçalar halinde doğrayın. Tavaya 1 yemek kasığı tereyağını alın ve soğanları ekleyerek pembelesinceye kadar soteleyin. Patatesleri ve baharatları ekleyerek 2 dakika daha kavurarak ocaktan alın. Yufkalarınızı ucgen seklince 4 esit parçaya bölün. Geniş taraflarına patatesleri koyarak sarın ve gül boreği gibi dolayın.

Hazırladığınız borekleri fırın tepsisine dizin, acılamaları için 1'er kurdan takın ve üzerlerine 2 yemek kasığı tereyağını paylaştırın. 200 derece fırında fotoğraftaki gibi kızarıncaya kadar pisirin.

Tencereye 1 litre suyu alın, içine 1 adet et bulyonu atın ve kaynatın.

Firından çıkan boreklerinizi kaynayan et suyuna atın ve 1 dakika kadar suyu çekmesini bekleyin.

Suyunu çeken borekleri servis tabagina alın, üzerine sarımsaklı yogurt ve isteğe göre yağda yakılmış kırmızı biber dökerek servis yapın.