



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BİBER SOSLU DİL PEYNİRLİ PATATES KÖFTESİ

10 adet patates
6 dal taze soğan
3 adet yumurta
3 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
1,5 çay bardağı küp soğanmış dil peyniri
1 çay bardağı mısır unu
1 çay bardağı galeta unu
1 adet sarı dolmalık biber
1 adet kırmızı dolmalık biber
5 yemek kaşığı tereyağı
Tuz

Patatesleri haşlayın. Kabuklarını soyup püre halinde ezin ve ılımaya bırakın. Taze soğanları soyup kıyın. Taze soğan, kaşar peyniri, un, 1 yumurta ve tuzu püreye ekleyip düzgün bir karışım elde edinceye kadar karıştırın. Karışımdan limon büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde yuvarlayın. Her birinin içine 2-3 dil peyniri ekleyin ve tekrar yuvarlayıp yassılaştırın. Kalan yumurtaları bir kaptan çırpın. Mısır unu ile galeta ununu başka bir kaptan harmanlayın. Patates köftelerini sırasıyla yumurta ve mısır unlu karışıma bulayıp fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırına verip 20-25 dakika pişirin. Sarı ve kırmızıbiberleri temizleyip robota alın. Fesleğen, tereyağı ve 1 tutam tuz ilave edip püre halinde ezin. Patates köftelerini servis tabağına alıp yanında sosla birlikte servis yapın.