



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBER SOSLU PATATES KÖFTESİ

Gerekli malzeme:

- 10 patates
- 6 taze soğan
- 3 yumurta
- 1-2 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı rendelenmiş kaşarpeyniri
- 1.5 çay bardağı küp doğranmış dilpeyniri
- 1 çay bardağı mısır unu
- 1 çay bardağı galeta unu
- 1 sarı dolmalık biber
- 1 kırmızı dolmalık biber
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- Yarım demet fesleğen
- Kızartmak için sıvıyağ
- Tuz

Patatesleri haşlayın. Kabuklarını soyup püre halinde ezin ve ılınmaya bırakın.

Taze soğanları soyup kıyın. Taze soğan, kaşarpeyniri, 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 dilpeyniri ekleyin ve tekrar yuvarlayıp yassılaştırın.

Kalan yumurtaları bir kaptan çırpın. Mısır unu ile galeta ununu başka bir kaptan harmanlayın. Patates köftelerini sırasıyla un, yumurta ve mısır unlu karışıma bulayıp kızgın yağda kızartın. Sarı ve kırmızıbiberleri temizleyip robota alın.

Fesleğen, zeytinyağı ve 1 tutam tuz ilave edip püre halinde ezin. Patates köftelerini servis tabağına alıp yanında sosla birlikte servis yapın.

[ML® Patatesli Çanak Köftesi için tıklayın](#)