



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSLU PATATES KÖFTESİ

6 adet limon büyüklüğünde patates

4 adet taze soğan

1 adet yumurta

2 çorba kaşığı un

1 tutam rende kaşar

Kızartmak için:

2 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı galeta unu

1-2 adet yumurta

Tuz

Sos için:

1 adet kırmızı köz biberi

1 çorba kaşığı zeytinyağı

1 tutam taze fesleğen

Tuz

Haşlanmış patatesler ezilir. Üzerine ince kıyılmış taze soğan, un, yumurta, kaşar, tuz eklenir, yoğrulur. Arzu edilen büyüklükte köfteler yapılır. Köfteler önce çırpılmış yumurtaya sonra galeta ununa bulanır, kızgın yağda altın renginde kızartılır. Sos malzemesi robotta çekilir, kızaran köftelerin üzerine gezdirilir.