

ΚΟΛΟΚΥΘΟΚΕΦΤΕΔΕΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ : 1 ΩΡΑ - ΔΥΣΚΟΛΙΑ 2 / 5 (ΕΥΚΟΛΗ)



Σήμερα σας έχω μία παραδοσιακή συνταγή για έναν απίθανο μεζέ. Τραγανούς και πεντανόστιμους κολοκυθοκεφτέδες!

Το μόνο που θα χρειαστείτε μαζί με αυτούς τους απίθανους κολοκυθοκεφτέδες είναι ένα καλό τσίπουρο!

ΥΛΙΚΑ

- 1250γρ. Κολοκύθια
- 100γρ. Αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 μέτρια κρεμμύδια
- 1 ματσάκι μαϊντανό φιλοκομμένο
- 1 μεγάλο ματσάκι δυόσμο φιλοκομμένο
- 200γρ. φέτα τριμμένη
- Τριμμένη φρυγανιά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Στον τρίφτη τρίβουμε τα κολοκύθια και τα κρεμμύδια μας
- Τα ανακατεύουμε, τα βάζουμε σε σουρωτήρι και τα αφήνουμε ένα βράδυ στο ψυγείο να στραγγίξουν καλά
- Στην συνέχεια με τα χέρια μας τα στύβουμε για να βγάλουμε όλα τα υγρά τους
- Προσθέτουμε το μαϊντανό, τον δυόσμο, το ελαιόλαδο, το πιπέρι και το αλάτι και ανακατεύουμε καλά με ένα κουτάλι
- Προσθέτουμε το αλεύρι και την τριμμένη φρυγανιά στο μείγμα μας
- Με τα χέρια μας ζυμώνουμε καλά το μείγμα μας μέχρι να ομοιογενοποιηθεί
- Προσθέτουμε και την φέτα στο μείγμα μας
- Πλάθουμε σε κεφτέδες το μείγμα μας
- Σε άφθονο καυτό ελαιόλαδο τοποθετούμε τους κεφτέδες μας
- Περιμένουμε να πάρουνε ένα ωραίο καφέ χρώμα και τους γυρίζουμε από την άλλη μεριά
- Οι κεφτέδες μας είναι έτοιμοι!

TIPS

- Μετά το τηγάνισμα καλό είναι να τοποθετήσουμε τους κεφτέδες μας σε απορροφητικό χαρτί ώστε να απορροφηθεί το επιπλέον λάδι
- Οι συγκεκριμένοι κεφτέδες είναι ιδανικός μεζές για το τσίπουρο η το κρασί μας