8 Νοεμβρίου 2013

Ρεβιθοκεφτέδες σιφναίικοι

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Λίγο χρονοβόροι οι σιφναίικοι ρεβιθοκεφτέδες της Ντίνας Νικολάου, αλλά τόσο νόστιμοι, που αξίζουν την αναμονή.

Υλικά

2 φλιτζ. τσαγιού ρεβίθια, μουσκεμένα αποβραδίς

3/4 φλιτζ. τσαγιού αλεύρι, που φουσκώνει μόνο του (κοσκινισμένο)

1 μεγάλο ξερό κρεμμύδι, κομμένο σε ψιλά καρέ, ή 4 – 5 κρεμμυδάκια φρέσκα (με το φύλλωμά τους), κομμένα σε λεπτές ροδέλες

1 φλιτζ. τσαγιού φύλλα φρέσκου δυόσμου (ή άνηθου), ψιλοκομμένα

3 σκελίδες σκόρδου, λιωμένες

1/3 κουτ. γλυκού γαρίφαλο, σε σκόνη

1/3 κουτ. γλυκού κανέλα, σε σκόνη

1 κουτ. γλυκού πάπρικα γλυκιά, σε σκόνη

αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο

αλεύρι για όλες τις χρήσεις για το αλεύρωμα

ελαιόλαδο για το τηγάνισμα

Μερίδες 4 – 6

Προετοιμασία 15΄

Αναμονή 1 βράδυ Μαγείρεμα 1 1/2 ώρα

Διαδικασία

Ξεπλένουμε τα ρεβίθια και τα τρίβουμε (για να βγουν τα χοντρά φλούδια). Τα ξεπλένουμε πάλι και τα ρίχνουμε σε κατσαρόλα με φρέσκο κρύο νερό, να βράσουν σε δυνατή φωτιά. Όταν πάρουν την πρώτη βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά και τα ξαφρίζουμε. Μετά προσθέτουμε το λάδι, το κρεμμύδι και πιπερώνουμε. Τα αφήνουμε σε μέτρια φωτιά, να βράσουν μέχρι να χυλώσουν, να μαλακώσουν αλλά να μη λιώσουν.

Όταν είναι έτοιμα, τα σουρώνουμε, τα περνάμε από το μύλο των λαχανικών και τα βάζουμε σε ένα μπολ. Προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά (αλεύρι, δυόσμο, σκόρδο, μπαχαρικά και αλατοπίπερο), ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει. Κατόπιν, πλάθουμε μικρούς κεφτέδες, τους αλευρώνουμε, τους τινάζουμε να φύγει το περιττό αλεύρι και τους τηγανίζουμε σε καυτό ελαιόλαδο, μέχρι να πάρουν χρώμα από όλες τις πλευρές. Αν το μείγμα που προκύπτει δεν είναι αρκετά πηχτό, μπορούμε να προσθέσουμε 2 – 3 κουτ. σούπας φρυγανιά τριμμένη. Τους βγάζουμε σε πιατέλα στρωμένη με απορροφητικό χαρτί.

Συνοδεύουμε με βραστά χόρτα εποχής (βλίτα, γλιστρίδα, αλμύρα μαζί με κολοκυθάκια ή αμπελοφάσουλα) και γιαούρτι.

Συνταγή :ΝΤΙΝΑ ΝΙΚΟΛΑΟΥ

Φωτογραφίες :ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Πηγή: gastronomos.gr