

Κολοκυθοκεφτέδες με τυρί

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- 10 κολοκυθάκια περίπου 1 κιλό, τριμμένα στην χονδρή πλευρά του τρίφτη
- 3 κρεμμύδια ξερά μεγάλα, χοντροκομμένα
- ματσάκι δυόσμο 1κ.σ. ψιλοκομμένο
- 5 αβγά
- 500 γρ. φέτα τριμμένη
- 150 γρ. τριμμένο κίτρινο τυρί
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατά βούληση
- Αλάτι κατά βούληση
- 100 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις ή όσο πάρει
- 300 ml. ελαιόλαδο για το τηγάνισμα

- Χρόνος Προετοιμασίας
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη

Σε ένα μεγάλο μπολ ρίχνουμε όλα τα υλικά, εκτός από το αλεύρι, και ανακατεύουμε πολύ καλά, μέχρι να έχουμε μια ομοιογενή μάζα και τα αφήνουμε στο ψυγείο. Όταν θέλουμε να τηγανίσουμε τους κολοκυθοκεφτέδες βγάζουμε το μίγμα από το ψυγείο και ρίχνουμε λίγο λίγο το αλεύρι, ανακατεύοντας συνεχώς, έως ότου έχουμε έναν πηχτό χυλό.

Σε ένα μεγάλο τηγάνι βάζουμε λάδι και όταν έχει σχεδόν κάψει, παίρνουμε κοφτές κουταλιές της σούπας και έναν - έναν ρίχνουμε τους κολοκυθοκεφτέδες στο τηγάνι.

Τους τηγανίζουμε σε μέτρια φωτιά, γυρίζοντας τους 2 φορές από την κάθε πλευρά, μέχρι να ροδίσουν καλά και τους ακουμπάμε σε μια πιατέλα που πρώτα έχουμε βάλει απορροφητικό χαρτί κουζίνας.

Πηγή: cookbox.com.cy