3 Δεκεμβρίου 2015

Αφράτοι ρεβιθοκεφτέδες

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Φωτογραφία: Βαγγέλης Πατεράκης
Food Styling: Αντωνία Κατή

- **Μερίδες:** 6
- **Χρόνος προετοιμασίας:** 25΄
- **Χρόνος μαγειρέματος:** 15΄
- **Έτοιμο σε:** 40΄
- **Χρόνος αναμονής:** 12 ώρες

Ηλίας Μαμαλάκης
Αφράτοι, πικάντικοι και αρωματικοί ρεβιθοκεφτέδες, που συνοδεύονται ιδανικά με ζεστές πιτούλες, ψιλοκομμένα λαχανικά και λεμονάτη σάλτσα με ταχίνι

Υλικά

- ½ κιλό ρεβίθια
- 1 κρεμμύδι μεγάλο, τριμμένο στον τρίφτη
- 2 σκελίδες σκόρδο λιωμένες
- ½ ματσάκι μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 1 φλιτζανάκι του καφέ ελαιόλαδο
- 1 φλιτζανάκι του καφέ δυόσμο ψιλοκομμένο
- 1 φλιτζάνι αλεύρι
- 1 κοφτή κουτ. σούπας κύμινο
- 1 κουτ. γλυκού πάπρικα γλυκιά
- λίγο αλεύρι για το τηγάνισμα
- λάδι για το τηγάνισμα

- αλάτι, πιπέρι
- Για το σερβίρισμα
- αραβικές πιτούλες
- λίγη ντομάτα σε κυβάκια
- λίγο αγγούρι σε κυβάκια
- λίγο κρεμμύδι σε κυβάκια
- λίγο ταχίνι
- λίγο γιαούρτι στραγγιστό
- λίγο χυμό λεμονιού
- ξύσμα από 1 λεμόνι

Διαδικασία

Βήμα 1

Μουλιάζετε αποβραδίς τα ρεβίθια σε κρύο νερό. Την άλλη μέρα το πρωί αφαιρείτε όσα περισσότερα φλούδια μπορείτε, τρίβοντας τα ρεβίθια μέσα σε μια διπλωμένη πετσέτα (με τα ρεβίθια ανάμεσα). Ύστερα τα βάζετε στο μπλέντερ και τα αλέθετε μέχρι να γίνουν ένας πηχτός πολτός τον οποίο μεταφέρετε μέσα σε ένα μεγάλο μπολ.

Βήμα 2

Πασπαλίζετε τα αλεσμένα ρεβίθια με το αλεύρι. Ρίχνετε το κρεμμύδι, το μαϊντανό, το σκόρδο, το δυόσμο, το κύμινο, την πάπρικα, αλάτι, πιπέρι, το λάδι και ένα φλιτζανάκι του καφέ νερό. Ζυμώνετε καλά το μίγμα και το αφήνετε σκεπασμένο στην άκρη να ανακατευτούν τα αρώματά του.

Βήμα 3

Ζεσταίνετε άφθονο φυτικό λάδι σε ένα τηγάνι, παίρνετε με ένα κουτάλι μικρές ποσότητες από το μίγμα και τους δίνετε σχήμα σφαιριδίου. Ύστερα περνάτε τους κεφτέδες από ένα ελαφρύ αλεύρωμα και τους τηγανίζετε στο καυτό λάδι μέχρι να πάρουν ένα ωραίο χρυσαφί χρώμα.

Βήμα 4

Βγάζετε με τρυπητή κουτάλα και αφήνετε τους ρεβιθοκεφτέδες σε πιάτο στρωμένο με χαρτί κουζίνας να στραγγίξουν από τα περιττά λάδια.

Βήμα 5

Σερβίρετε τους ρεβιθοκεφτέδες μαζί με αραβικές πιτούλες, ψιλοκομμένη χωριάτικη σαλάτα και ένα dressing, το οποίο φτιάχνετε ανακατεύοντας ίση ποσότητα ταχινιού και γιαουρτιού μαζί με λίγο χυμό και ξύσμα από ένα λεμόνι, αλάτι και λευκό πιπέρι.

Πηγή: olivemagazine.gr