6 Οκτωβρίου 2023

Αγιορείτικοι Ρεβιθοκεφτέδες

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία





Υλικά:
2 κούπες ρεβίθια
2 μεγάλα κρεμμύδια
3 – 4 φρέσκα κρεμμυδάκια
1 ματσάκι άνηθο
1 ματσάκι δυόσμο
1 ματσάκι μαϊντανό
Αλάτι, πιπέρι
Λάδι
Αλεύρι

Εκτέλεση:
Βάζουμε τα ρεβίθια στο νερό να φουσκώσουν από το προηγούμενο βράδυ. Την επόμενη, στεγνώνουμε καλά τα ρεβίθια και τα πολτοποιούμε λίγα – λίγα στο μούλτι. Στη συνέχεια, ψιλοκόβουμε με το μαχαίρι τα υπόλοιπα υλικά, τα προσθέτουμε στα ρεβίθια και ανακατεύουμε καλά. Αφήνουμε το μείγμα να ξεκουραστεί 2-3 ώρες στο ψυγείο.

Σε βαθύ τηγάνι βάζουμε αρκετό ελαιόλαδο και το βάζουμε σε μέτρια φωτιά. Πλάθουμε μικρά κεφτεδάκια με το μείγμα, τα τυλίγουμε με αλεύρι και τηγανίζουμε μέχρι να γίνουν χρυσά. Αν θέλετε μπορείτε να συνοδέψετε το πιάτο με φέτες λεμόνι και σος από ταχίνι.

Σημείωση: Όπως λέει η παραδοσιακή συνταγή, δεν πρέπει να βράσετε τα ρεβίθια, απλώς αφήστε τα στο νερό να φουσκώσουν. Αν τα βράσετε, όπως προτείνουν αρκετές άλλες συνταγές, το αποτέλεσμα θα είναι να τραβήξουν τα κεφτεδάκια σας πολύ λάδι.

Πηγή: monastiriaka.gr