

Μοναστηριακή συνταγή: Αγιορείτικοι ρεβιθοκεφτέδες

/ [Ορθόδοξη πίστη](#)



Εκτέλεση

Μια μέρα πριν ξεκινήσουμε βάζουμε τα ρεβίθια στο νερό να φουσκώσουν. Την επόμενη, στεγνώνουμε καλά τα ρεβίθια και τα πολτοποιούμε λίγα λίγα στο μούλτι. Στη συνέχεια ψιλοκόβουμε (με το χέρι όμως και όχι στο μούλτι) 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. [\(περισσότερα...\)](#)