

Κολοκυθοκεφτέδες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά συνταγής

- **4** κολοκύθια μεγάλα
- **1** ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- **3-4** φρέσκα κρεμμύδια ψιλοκομμένα
- $\frac{1}{2}$ **ματσάκι** δυόσμος φρέσκο ψιλοκομμένος
- $\frac{1}{2}$ **ματσάκι** μαϊντανός ψιλοκομμένος
- $\frac{1}{2}$ **ματσάκι** άνηθος ψιλοκομμένος
- **2** αυγά χτυπημένα
- **200 γραμμ.** φέτα σε τρίμματα
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- **4 κ.σ.** **γεμάτες** αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- ελαιόλαδο για το τηγάνισμα

Είναι απλά τέλειοι! Ένας ελληνικός μεζές που δεν πρέπει να λείπει από κανένα ελληνικό ταβερνάκι. Φτιάξτε τους γιατί είναι φανταστικοί.

Εκτέλεση

Αφού πλύνουμε τα κολοκύθια, τα τρίβουμε σε χοντρό τρίφτη και τα βάζουμε σε σουρωτήρι. Πασπαλίζουμε με αλάτι και τ' αφήνουμε να ιδρώσουν για 10'. Τα στύβουμε καλά είτε με τα χέρια είτε βάζοντάς τα σε πετσέτα και τη στρίβουμε να φύγουν τα υγρά. Τα βάζουμε σε μπολ. Προσθέτουμε το ξερό και το φρέσκο κρεμμύδι, άνηθο, δυόσμο, μαϊντανό, τα χτυπημένα αυγά και τη φέτα, μπόλικο πιπέρι και αλάτι, μόνο αφού δοκιμάσουμε πρώτα, γιατί ήδη τα αλατίσαμε στην αρχή και έχουμε προσθέσει και τη φέτα. Τ' ανακατεύουμε πολύ καλά με κουτάλι και λίγο λίγο προσθέτουμε το αλεύρι μέχρι να έχουμε έναν αραιό χυλό που γυρίζοντας πέφτει απ' το κουτάλι. Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε μέτρια προς δυνατή φωτιά και αφού κάψει, ρίχνουμε κουταλιά-κουταλιά το μίγμα. Τηγανίζουμε περίπου 2' από κάθε πλευρά. Κάθε φορά ρίχνουμε λίγους-λίγους τους κολοκυθοκεφτέδες στο ελαιόλαδο για να μην πέφτει η θερμοκρασία του λαδιού και ρουφάνε λάδι αντί να κάνουν κρούστα. Τους αφήνουμε σε απορροφητικό χαρτί να στραγγίσουν και τους σερβίρουμε ζεστούς ή κρύους με ντιπ γιαουρτιού.

Μερίδες: 30

Χρόνος Προετοιμασίας: 20 λεπτά

Χρόνος Μαγειρέματος: 15 λεπτά

Πηγή: argiro.gr