



Αφήστε

για λίγο τον κιμά, και δοκιμάστε ένα «ξεχασμένο» υλικό που θα σας δικαιώσει και με το παραπάνω.

Εναλλακτικά κεφτεδάκια με φάβα αντί για κιμά, με μια νοστιμιά που σίγουρα δεν φανταζόσασταν. Μπορείτε επίσης να τα φτιάχνετε και τις περιόδους νηστείας, για να μην στερείστε τίποτα σε απόλαυση.

Υλικά (για 5 άτομα)

200γρ. φάβα

2 αβγά

2κ.σ αλεύρι

1 ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο

λίγο ελαιόλαδο

αλάτι & πιπέρι

Εκτέλεση

1.Βράζετε τη φάβα και την αφήνετε να κρυώσει.

2.Προσθέτετε τα αβγά, το κρεμμύδι και το αλατοπίπερο, ανακατεύοντας ώστε να δημιουργηθεί ένα πηχτό μείγμα.

3.Βάζετε λίγο ελαιόλαδο στο τηγάνι να κάψει, πλάθετε το μείγμα σε μπάλες, τις περνάτε από το αλεύρι, τις τινάζετε ελαφρά και τις τηγανίζετε.

4. Κάθε κεφτές που είναι έτοιμος, τον βάζετε πάνω σε χαρτί κουζίνας, για να απορροφήσει το επιπλέον λάδι.

5. Τους σερβίρετε αμέσως ζεστούς, μαζί με λεμόνι.

Πηγή: queen.gr