

# Σουτζουκάκια νηστίσιμα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



## Υλικά συνταγής

### Σουτζουκάκια νηστίσιμα

- **2 φλ.** μαγειρεμένα ρεβύθια (στραγγισμένα)
- **2 σκ.** σκόρδο πολτοποιημένες
- **2 φέτες** μπαγιάτικο ψωμί
- **1 κ.γ.** κύμινο
- **1 φλ.** μαυροδάφνη
- αλάτι
- πιπέρι
- Λίγο αλεύρι

### Σάλτσα ντομάτας

- **1/2 φλ.** ελαιόλαδο
- **1 κιλό** τριμμένες ντομάτες
- **1 κ.σ.** πελτές ντομάτας
- **1 πρέσα** κανέλα

- **1 πρέσα** μπαχάρι
- αλάτι
- πιπέρι

## **Εκτέλεση**

### Σουτζουκάκια νηστίσιμα

Στραγγίζουμε καλά τα ρεβίθια και τα λιώνουμε στο μπλέντερ ή με ένα πιρούνι. Μουσκεύουμε το ψωμί στη μαυροδάφνη. Το στύβουμε και το ψιχουλιάζουμε μέσα στα ρεβίθια, προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά. Ζυμώνουμε καλά το μίγμα. Πλάθουμε σουτζουκάκια και τα αλευρώνουμε. Τα τηγανίζουμε σε καυτό ελαιόλαδο. Τα προσθέτουμε στην σάλτσα ντομάτας και τα αφήνουμε να βράσουν για 10'.

-

### Σάλτσα ντομάτας

Βάζουμε όλα τα υλικά της σάλτσας να βράσουν για 15'. Ρίχνουμε μέσα τα σουτζουκάκια και τα αφήνουμε σε χαμηλή φωτιά να βράσουν για 10' έως ότου μελώσει η σάλτσα.

**Πηγή:** [argiro.gr](http://argiro.gr)