

## Ταραμοκεφτέδες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Το κεφτεδάκι της σαρακοστής δεν έχει κιμά και αυγό, αλλά αρωματικό ταραμά, σκόρδο και μυρωδικά. Δοκίμασέ το και θα το λατρέψεις από την πρώτη μπουκιά. Προτείνουμε αραβοσιτέλαιο για να μην τραβήξουν πολύ λάδι και γίνουν βαριοί.

### Συστατικά

- 250 γρ. ταραμά άσπρο ή κόκκινο ή συνδυασμό
- 300 γρ. ψωμί ξερό, μουσκεμένο και καλά στυμμένο
- 1 κρεμμύδι μεγάλο, ψιλοκομμένο
- 2 φρέσκα κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 2 κ. σ. μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- 3 κ. σ. άνηθο, ψιλοκομμένο
- 3 κ. σ. αραβοσιτέλαιο
- 2 κ. σ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- Λίγο πιπέρι
- Αραβοσιτέλαιο για τηγάνισμα
- Αλεύρι για το τηγάνισμα

## Τρόπος μαγειρέματος

- Σ' ένα τηγάνι, σε μέτρια φωτιά, ρίχνουμε το αραβοσιτέλαιο και όταν ζεσταθεί, ρίχνουμε τα κρεμμύδια και τα κρεμμυδάκια. Τα σοτάρουμε μέχρι να γυαλίσουν, τα αποσύρουμε απ' τη φωτιά και τ' αφήνουμε να κρυώσουν.
- Μουσκεύουμε τον ταραμά σε ένα μπολ με νερό για 15 λεπτά. Τον σουρώνουμε καλά με ένα ψιλό σουρωτήρι και τον βάζουμε σε ένα μπολ (το νερό το πετάμε).
- Μουσκεύουμε σε μπόλικο νερό το ψωμί (καλύτερα χωριάτικο). Το στραγγίζουμε, το στύβουμε καλά και το τρίβουμε με το χέρι μας στο μπολ με τον ταραμά.
- Έπειτα προσθέτουμε τα σοταρισμένα κρεμμύδια, με τα ζουμιά τους, τα μυρωδικά, το αλεύρι και το πιπέρι.
- Ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε το μίγμα στο ψυγείο, τουλάχιστον για μία ώρα, για να σφίξει και να ανακατευτούν οι γεύσεις.
- Στο τηγάνι βάζουμε αραβοσιτέλαιο, σε μέτρια φωτιά, να ζεσταθεί.
- Πλάθουμε κεφτέδες σε κανονικό μέγεθος, τους αλευρώνουμε καλά, τους τινάζουμε και τους τηγανίζουμε.
- Όταν ροδοκοκκινίσουν απ' όλες τις μεριές, τους βγάζουμε σε απορροφητικό χαρτί.
- Τους σερβίρουμε ζεστούς με αρκετό λεμόνι.

Αν τους φτιάξουμε με άσπρο ταραμά, μπορούμε να βάλουμε και λίγο κόκκινο, για να βελτιώσουμε το χρώμα του.

Πηγή: [tlife.gr](http://tlife.gr)