

Ταραμοκεφτέδες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά συνταγής

150 γρ. ταραμά

150 γρ. μπαγιάτικο ψωμί

4 κ.σ. αλεύρι 2

κ.σ. άνηθο ψιλοκομμένο

1 κρεμμύδι ξερό ψιλοκομμένο

1/2 κ.γ. δυόσμο πιπέρι

2 κ.σ. ελαιόλαδο

Μια μοναδική, εναλλακτική συνταγή για να φτιάξετε τον ταραμά, τέλεια και για τις μέρες της νηστείας.

Εκτέλεση

1. Μουλιάζουμε το ψωμί σε νερό και το στύβουμε. Το ψιχουλιάζουμε σε ένα μπολ.

Κατόπιν προσθέτουμε όλα τα υλικά εκτός από το κρεμμύδι.

2. Σε τηγάνι με 2 κ.σ. ελαιόλαδο ροδίζουμε το κρεμμύδι, να γλυκάνει. Το αφήνουμε να κρυώσει και το προσθέτουμε στο μείγμα. Ζυμώνουμε πολύ καλά.

3. Αφήνουμε το μείγμα να σταθεί για λίγο ώστε να αρωματιστεί καλά.

4. Σε καυτό ελαιόλαδο τηγανίζουμε κουταλιά κουταλιά από το μείγμα του ταραμά. Αν είναι αραιό προσθέτουμε ελάχιστο αλεύρι (για να μη διαλύονται οι ταραμοκεφτέδες) και ζυμώνουμε ξανά. Τους αφήνουμε να στραγγίσουν σε απορροφητικό χαρτί.

Μερίδες: 4

Χρόνος Προετοιμασίας: 10 λεπτά

Χρόνος Μαγειρέματος: 5 λεπτά

Πηγή: argiro.gr