

16 Ιουλίου 2015

## Κολοκυθοκεφτέδες με φέτα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



### Υλικά

1 κιλό κολοκυθάκια (ψιλοτριμμένα και καλά στραγγισμένα)

½ κιλό φέτα (κομμένο σε κύβους)

2 ντομάτες μέτριες (κομμένες σε κύβους και χωρίς τα σπόρια)

2 κρεμμύδια ξερά (ψιλοκομμένα)

1 μεγάλο κρεμμύδι (ψιλοκομμένο)

1 αυγό (χτυπημένο)

2 κουταλιές της σούπας μαϊντανό (ψιλοκομμένο)

2 κουταλιές της σούπας δυόσμο (ψιλοκομμένο)

2 φλιτζάνια του τσαγιού αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

αλάτι, πιπέρι

Ελαιόλαδο για τηγάνισμα

### Εκτέλεση

Τρίβουμε τα κολοκυθάκια, τα στύβουμε καλά και τα βάζουμε σε ένα μπολ. Κόβουμε

στα 4 τις ντομάτες, αφαιρούμε τα σπόρια, τις ψιλοκόβουμε και τις ρίχνουμε στα κολοκύθια. Προσθέτουμε κρεμμύδια, αυγά, φέτα, μυρωδικά και τα μπαχαρικά. Ανακατεύουμε καλά το μείγμα με ένα πιρούνι και λίγο-λίγο βάζουμε και το αλεύρι μέχρι να πετύχουμε αραιό χυλό. Κουταλιά-κουταλιά ρίχνουμε το μείγμα στο καυτό λάδι. Τηγανίζουμε 2-3 λεπτά από κάθε πλευρά μέχρι να φουσκώσουν και να ροδίσουν. Τοποθετούμε τους κολοκυθοκεφτέδες σε πιατέλα όπου έχουμε στρώσει απορροφητικό χαρτί για να στραγγίσουν το λάδι τους και στη συνέχεια σερβίρουμε.

**Πηγές :** minervahorio.gr- [neadiatrofis.gr](http://neadiatrofis.gr)