

29 Ιουνίου 2015



από

τον Δημήτρη Σκαρμούτσο

ΥΛΙΚΑ

- 8 ντομάτες 1 κιλό, σφιχτές και ώριμες
 - 10 λιαστές ντομάτες διατηρημένες σε λάδι
 - 1 κ.σ. πελτέ ντομάτας
 - 3 ψίχα ψωμιού από 3 φέτες ψωμιού, πάχους 2εκ. η κάθε μία
 - 200 ml. γάλα φρέσκο
 - 2 κρεμμύδια ξερά μέτρια, κομμένα σε ψιλά καρέ
 - 1 ματσάκι δυόσμο (2 φλυτζ. φυλλαράκια, ψιλοκομμένα)
 - 2 κ.σ. ξίδι μπαλσάμικο
 - Αλάτι κατά βούληση
 - Φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατά βούληση
 - 400 γρ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
 - 400 ml. ελαιόλαδο για το τηγάνισμα
-
- Χρόνος Προετοιμασίας
 - 35 λεπτά
 - Βαθμός Δυσκολίας
 - Εύκολη
 - Αριθμός ατόμων
 - 4 άτομα

Κόβουμε τις ντομάτες στη μέση, αφαιρούμε τα ορατά σπόρια και τις τρίβουμε στο χοντρό μέρος του τρίφτη μέσα σε ένα μεγάλο μπολ.

Προσθέτουμε στο μπολ τις λιαστές ντομάτες, τον πελτέ, το ψωμί που το έχουμε μουλιάσει στο γάλα και το έχουμε στίψει καλά με τα χέρια μας, τα ψιλοκομμένα κρεμμύδια, το δυόσμο, το μπαλσαμικό ξίδι, αλάτι και πιπέρι.

Προσθέτουμε σιγά-σιγά το αλεύρι (μπορεί να μη χρειαστεί όλο) και ανακατεύουμε με μια κουτάλα, μέχρι το μίγμα μας να έχει μόρφη πηχτού χυλού. Βάζουμε σε ένα μεγάλο τηγάνι με βαρύ πάτο περίπου 3 εκ. ελαιόλαδο και το ζεσταίνουμε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά.

Όταν το λάδι κάψει, παίρνουμε με ένα κουτάλι ποσότητες από το χυλό και με ένα δεύτερο κουτάλι τις «σπρώχνουμε», ώστε να γλιστρήσουν στο καυτό λάδι. Τηγανίζουμε τους κεφτέδες και από τις δύο πλευρές για περίπου 2,5 λεπτά από κάθε πλευρά μέχρι να ροδίσουν.

Τους βγάζουμε από το τηγάνι με μια τρυπητή κουτάλα και τους αφήνουμε να στραγγίξουν πάνω σε χαρτί κουζίνας.

Πηγή: cookbox.com.cy