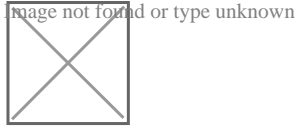


Τηγανίτες με κάππαρη από την Κίμωλο

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτογραφία: [Βαγγέλης Πατεράκης](#) - Food Styling: [Elena Jeffrey](#)

Φωτογραφία: *Βαγγέλης Πατεράκης* - Food Styling: *Elena Jeffrey*

Νόστιμες, αλμυρές τηγανίτες που σερβίρονται το ίδιο ευχάριστα ζεστές σαν ορεκτικό, αλλά και κρύες με σαλάτα.

Μερίδες:4 Χρόνος προετοιμασίας:10' Χρόνος μαγειρέματος:15' Έτοιμο σε:25'

ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΠΟ: Γεωργία Κοφινά

Υλικά

3½ φλιτζάνια αλεύρι που φουσκώνει μόνο του

100γρ. κάππαρη, ξαρμυρισμένη

2 κρεμμυδάκια φρέσκα (ή 1 κρεμμύδι ξερό), ψιλοκομμένα

½ φλιτζάνι μαϊντανό, ψιλοκομμένο

½ φλιτζάνι άνηθο, ψιλοκομμένο

αλάτι, πιπέρι

ελαιόλαδο για το τηγάνισμα

φυλλαράκια κάππαρης τουρσί, για γαρνίρισμα

Διαδικασία

Ανακατεύετε το αλεύρι με την κάππαρη, τα κρεμμύδια, τα μυρωδικά, αλάτι και πιπέρι και ρίχνετε όσο νερό χρειάζεται ώστε να γίνει ένας πηκτός χυλός.

Ζεσταίνετε το ελαιόλαδο σε ένα τηγάνι και ρίχνετε το μίγμα κουταλιά-κουταλιά, ψήνοντας τις τηγανίτες μέχρι να ροδίσουν και από τις δύο πλευρές.

Τις βγάζετε με τρυπητή κουτάλα και τις μεταφέρετε σε πιάτο στρωμένο με απορροφητικό χαρτί κουζίνας. Σερβίρετε γαρνίροντας με φυλλαράκια κάππαρης.

Πηγή: olivemagazine.gr