

## Κολοκυθολουκουμάδες

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα](#)

Image not found or type unknown



Υλικά :

1 κιλό κολοκύθια μέτρια τρυφερά χωρίς απόρους

1 φλιτζάνι τριμμένο τυρί (κεφαλοτύρι)

4 αυγά

Φαρίν-απ

Λίγη τριμμένη φρυγανιά

Πιπέρι

Δυόσμος ψιλοκομμένος

Ρίγανη, αλάτι

Εκτέλεση :

Τρίβουμε στον τρίφτη τα κολοκύθια. Αλατίζουμε λίγο και τα στύβουμε καλά. Ρίχνουμε το τυρί, το δυόσμο, το πιπέρι και τα αυγά, την τριμμένη φρυγανιά και το φαρίν απ ώστε να πήξουν. Όταν κάψει το λάδι στη φριτέζα ή το τηγάνι ρίχνουμε

μέσα τους λουκουμάδες που τους έχουμε πρώτα αλευρώσει. Όταν ροδίσουν καλά τους βγάζουμε.

Πηγή: [monastiriaka.gr](http://monastiriaka.gr)