

## Κεφτεδάκια με αρνί και φέτα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



*Photo credit: G. Drakopoulos*

### Συστατικά

- 400 γρ. αρνίσιο κιμά
- 1 μικρό κρεμμύδι ψιλοκομμένο

- 1 σκ. σκόρδο λιωμένη
  - 40 γρ. ελιές χωρίς τα κουκούτσια και κομμένες σε κάθετες φέτες
  - 60 γρ. τυρί φέτα σε τρίμματα
  - 40 γρ. μπαγιατική ψίχα από ψωμί
  - λάδι για τηγάνισμα
- 
- Βάζουμε όλα τα υλικά μαζί μέσα σε ένα μπολ. Ανακατεύουμε καλά με τα χέρια μας και πλάθουμε τον κιμά μας.
  - Σχηματίζουμε από το μείγμα 12 στρογγυλά κεφτεδάκια διαμέτρου 5 εκ.
  - Βάζουμε να κάψει λάδι σε μια μικρή βαθιά κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά και μόλις το λάδι μας χρυσίσει, ρίχνουμε μέσα τα κεφτεδάκια και τηγανίζουμε μέχρι να πάρουν χρώμα από όλες τις μεριές.
  - Απλώνουμε απορροφητικό χαρτί σε ένα πιάτο και βάζουμε τους κεφτέδες να στραγγίσουν τα λάδια τους.
  - Σερβίρουμε με λίγη φρεσκοκομμένη ντομάτα και λεπτοκομμένο κρεμμύδι.

**Πηγή:** [akispetretzikis.com](http://akispetretzikis.com)