

4 Σεπτεμβρίου 2019

Ρεβιθοκεφτέδες

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



11. Ρεβιθοκεφτεδες

Υλικά (για 4 - 5 μερίδες):

300 γραμμάρια ρεβίθια
3 σκελίδες σκόρδα, 1 ματσάκι μαϊδανός
1 ματσάκι φρέσκα κρεμμυδάκια, αλάτι
μαυροπίπερο, κόμμινο, λάδι για το τηγάνισμα
150 με 200 γραμμάρια αλεύρι

Είκοσι τέσσερις ώρες πριν από το μαγείρεμα των κεφτεδών μας, βάζουμε τα ρεβίθια σε πολύ ζεστό νερό με πολύ αλάτι για να φουσκώσουν και τα σκεπάζουμε. Αφού έχουν φουσκώσει πλέον, τα πλένουμε και τα στραγγίζουμε. Στη συνέχεια τα αλέθουμε στο μπλέντερ.

Καθαρίζουμε, πλένουμε και φιλοκόβουμε τα κρεμμυδάκια μας και τον μαϊδανό και περνάμε τα σκόρδα από τον τρίφτη.

Στη συνέχεια παίρνουμε μία λεκάνη και βάζουμε σ' αυτήν όλα τα υλικά μας, δηλαδή τα αλεσμένα ρεβίθια, τα φιλοκομμένα κρεμμύδια, τα σκόρδα, τον μαϊδανό, καθώς και τα μπαχαρικά και το αλεύρι. Ζυμώνουμε πολύ καλά τα υλικά και τα αφήνουμε μισή ώρα να ηρεμήσουν.

Βάζουμε έπειτα στο τηγάνι το λάδι, το τοποθετούμε πάνω στη φωτιά και πλάθουμε ένα ένα τα κεφτεδάκια και τα βάζουμε στο τηγάνι με το λάδι. Το τηγάνισμα πρέπει να γίνει σε σιγανή φωτιά γιατί αλλιώς οι κεφτεδες μας θα ροδίσουν από έξω και μέσα θα είναι ωμοί.



από το βιβλίο ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΟΥ ΑΓΙΟΥ ΟΡΟΥΣ
του Μοναχού Επιφάνιου Μυλοποταμινού

Πηγή: agioritikesmnimes.blogspot.gr