

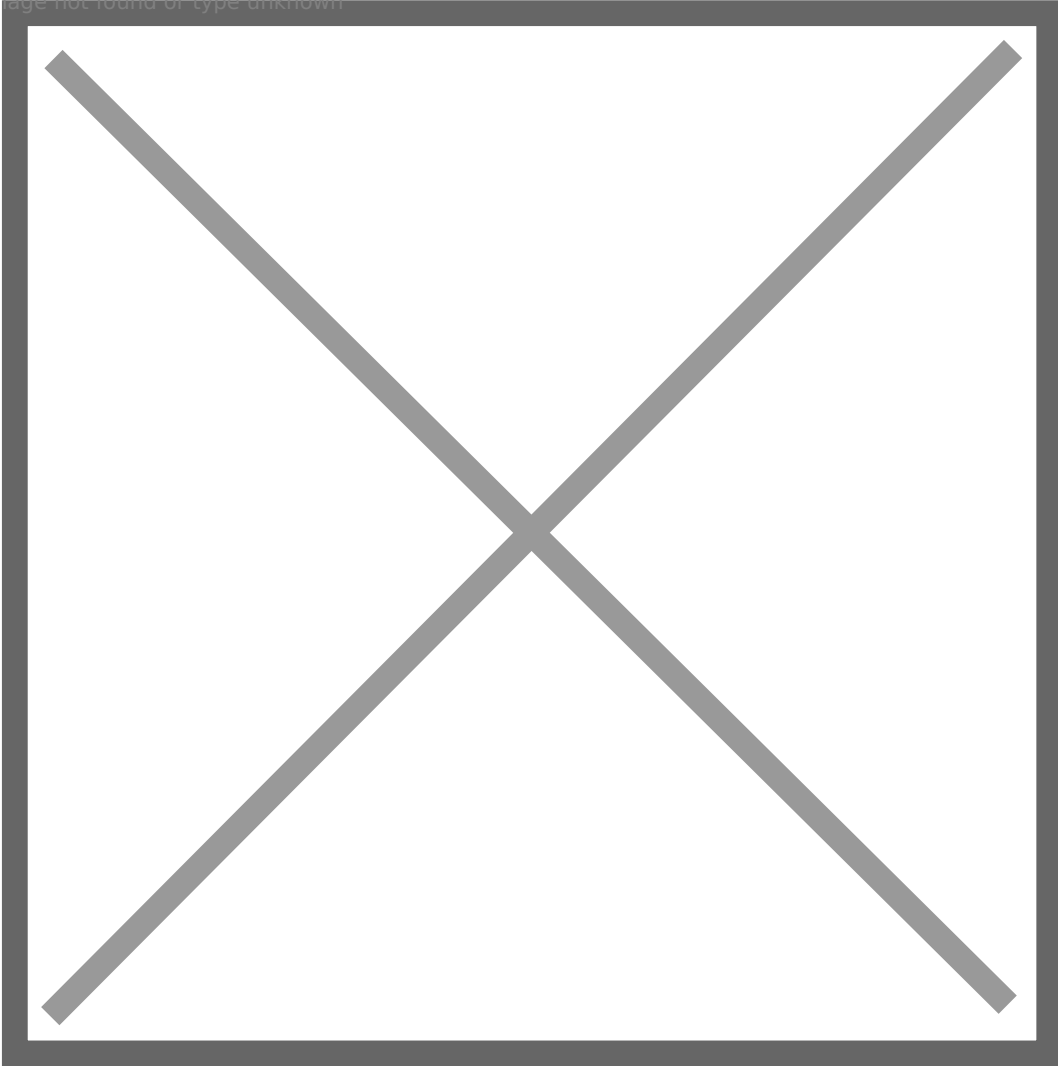
4 Ιουλίου 2021

Κεφτέδες με τόνο και ταραμά

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



Image not found or type unknown



Υλικά :

250 γρ. τόννο (κονσέρβα)

2-3 χονδρές φέτες μπαγιάτικο ψωμί

1-2 κουταλιές της σούπας ταραμά

2-3 κρεμμύδια τριμμένα

3-4 σκελίδες σκόρδου λειωμένες

Λίγη ρίγανη

Λίγο μαύρο πιπέρι τριμμένο

1 φακελάκι ξηρή μαγιά

Ελαιόλαδο για τηγάνισμα

Εκτέλεση :

Μουσκεύουμε το ψωμί και το στίβουμε καλά. Λειώνουμε τον τόννο με το πιρούνι. Ανακατεύουμε τα πάντα και τα ζυμώνουμε. Αφήνουμε την ζύμη για λίγο να δέσει και μετά τηγανίζουμε τους κεφτέδες σε σιγανή φωτιά για να μην αρπάξουν αλευρώνοντάς τους.

Πηγή: monastiriaka.gr