

Ντοματοκεφτεδες

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



Υλικά

- 1 1/2 φλιτζάνι ντομάτες (3-4 ντομάτες), ψιλοκομμένες
- 1/2 φλ. τριμμένο κρεμμύδι ξερό [1 μεγάλο κρεμμύδι] 1/2 φλ. αλεύρι
- 1 κ.σ. μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- 1 κ.σ. φρέσκο δυόσμο, ψιλοκομμένο
- 1 κ.γ. κουταλάκι του γλυκού ξερή ρίγανη
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ

αλάτι πιπέρι
λάδι για το τηγάνισμα

Εκτέλεση συνταγής

Ξεφλουδίζουμε τις ντομάτες τις κόβουμε στα τέσσερα. Μετά κόβουμε τη ψίχα τους σε μικρούς κύβους και τους βάζουμε σε σουρωτήρι με λίγο αλάτι για 30 λεπτά.

Μετά τα 30' τοποθετούμε τις ντομάτες σε μεγάλο μπολ, προσθέτουμε τα κρεμμύδια, τα μυρωδικά και ανακατεύουμε να αναμειχθούν καλά.

Ανακατεύουμε το μπέκιν πάουντερ στο μπολ με τις ντομάτες και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν. Προσθέτουμε λίγο ακόμα αλεύρι αν χρειασθεί, προκειμένου να έχουμε ένα μείγμα πηχτό. Για καλύτερο αποτέλεσμα αφήνουμε το μείγμα για 30' στο ψυγείο.

Ζεσταίνουμε λάδι σε τηγάνι σε μέτρια προς δυνατή φωτιά. Βουτάμε ένα κουτάλι σε κρύο νερό και μετά με το κουτάλι παίρνουμε μια κουταλιά μείγματος και το βάζουμε στο καυτό λάδι. Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία μέχρι να γεμίσει το τηγάνι. Τηγανίζουμε τους ντοματοκεφτέδες για 3' περίπου από κάθε πλευρά μέχρι να ροδοκοκκινήσουν. Βγάζουμε από το τηγάνι και τους αφήνουμε σε απορροφητικό χαρτί για να απορροφηθεί το επιπλέον λάδι. Σερβίρουμε και τους απολαμβάνουμε με φρέσκο ψωμί..

Πηγή: [Αγιορειτική Μαγειρική Κληρονομιά](#)