



## Κολοκυθοκεφτέδες με манούρι, βασιλικό και δροσερή σάλτσα γιαουρτιού με κάρδαμο και λάιμ

by Alex Tsiotinis

### Υλικά

#### Για τους κολοκυθοκεφτέδες

500g τριμμένο κολοκύθι  
1 πρέζα αλάτι  
50g εσαλότ (εναλλακτικά κρεμμύδι ξερό)  
½ μάτσο βασιλικό  
2 σκελίδες σκόρδο  
60g Φάριν- απ  
2 αυγά  
1 κ. γ. κάρδαμο  
1 κ. γ. ξερό κόλιανδρο  
150g манούρι  
αλεύρι ΓΟΧ

#### Για τη σάλτσα γιαουρτιού

200g γιαούρτι πλήρες  
50g γάλα  
ξερό κόλιανδρο  
5 φύλλα βασιλικού  
ξύσμα και χυμό από 1 λάιμ  
αλάτι, πιπέρι

### Εκτέλεση

#### Κολοκυθοκεφτέδες

- Τρίβουμε τα κολοκύθια και αλατίζουμε.
- Αφήνουμε για μία ώρα να μαριναριστούν και να βγάλουν τα υγρά τους.
- Ψιλοκόβουμε το σκόρδο και το εσαλότ (ή το ξερό κρεμμύδι) και τα προσθέτουμε στα τριμμένα κολοκύθια.
- Ανακατεύουμε και με τα υπόλοιπα υλικά (βασιλικό, κάρδαμο, κόλιανδρο, манούρι, αυγά, Φάριν- απ).
- Πλάθουμε σε κεφτέδες, ελαφρά αλευρωμένους.
- Ζεσταίνουμε αρκετό ηλιέλαιο σε ένα αντικολλητικό τηγάνι και βάζουμε μέσα τους κολοκυθοκεφτέδες σε μέτρια φωτιά. Τηγανίζουμε 3- 4' από την κάθε πλευρά.

#### Σάλτσα γιαουρτιού

- Βάζουμε σε ένα μπολ το γιαούρτι, προσθέτουμε όλα τα υλικά (γάλα, ξερό κόλιανδρο, φύλλα βασιλικού, ξύσμα και χυμό λάιμ, αλάτι, πιπέρι) και ανακατεύουμε με μια λαστιχένια σπάτουλα (marise).

#### Για το σερβίρισμα

Τοποθετούμε τους κολοκυθοκεφτέδες σε πυργάκι, τη σάλτσα γιαουρτιού σε ατομικά μπολάκια και απολαμβάνουμε!