



## Ρεβιθοκεφτέδες

by Alex Tsiotinis

### Υλικά

#### Για τα ρεβίθια

1 κιλό ρεβίθια  
150g καρότο  
100g πράσο  
120g κρεμμύδι  
100g φινόκιο  
50g σέλερι  
10g σκόρδο  
10g ξερό κόλιανδρο  
νερό μεταλλικό

#### Για τους ρεβιθοκεφτέδες

300g ρεβίθια  
βρασμένα  
25g φρέσκο  
κόλιανδρο  
25g μαϊντανό  
60g χυμό λεμόνι  
1.5g τριμμένο  
κόλιανδρο  
2g κύμινο τριμμένο  
0.5g τσίλι  
2 g αλάτι  
10g μπέικιν πάουντερ  
60g αλεύρι για όλες τις  
χρήσεις  
40g ελαιόλαδο  
ηλιέλαιο για το  
τηγάνισμα

#### Για τη σάλτσα γιαουρτιού

150g γιαούρτι πλήρες  
ξύσμα και χυμό από 1  
λάιμ  
½ κ. γ. κύμινο

### Εκτέλεση

#### Προετοιμασία και Βράσιμο Ρεβιθιών

- Μουλιάζουμε τα ρεβίθια σε νερό από το προηγούμενο βράδυ. (Τα ρεβίθια θα πρέπει να μουλιάσουν στο νερό για τουλάχιστον 8 ώρες).
- Τοποθετούμε σε κατσαρόλα τα ρεβίθια, μαζί με τα λαχανικά και τον κόλιανδρο με καθαρό μεταλλικό νερό (ακόμα καλύτερα να είναι εμφιαλωμένο).
- Δίνουμε βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε για περίπου 50' μέχρι να βράσουν αλλά όχι σε σημείο να μαλακώσουν πολύ.
- Τα στραγγίζουμε και στεγνώνουμε καλά.

#### Ρεβιθοκεφτέδες

- Βάζουμε όλα τα υλικά στο μπλέντερ εκτός από το αλεύρι, και το μπέικιν πάουντερ.
- Μόλις γίνει μια ομοιογενής μάζα, προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά (αλεύρι και μπέικιν πάουντερ) και ανακατεύουμε καλά.
- Πλάθουμε σε κεφτεδάκια των 20g περίπου.
- Ζεσταίνουμε ηλιέλαιο σε τηγάνι σε μέτρια φωτιά και τοποθετούμε τους ρεβιθοκεφτέδες .
- Αφήνουμε 2- 3' να τηγανιστούν και να πάρουν ωραίο χρώμα.
- Γυρίζουμε και τηγανίζουμε άλλα 2' και από την άλλη πλευρά.

#### Σάλτσα γιαουρτιού

- Ανακατεύουμε μαζί όλα τα υλικά και τα σερβίρουμε σε ένα μπολ για να απολαύσουμε μαζί με τους ρεβιθοκεφτέδες.



---

## Σερβίρισμα

- Ιδανικό σερβίρισμα για τους ρεβιθοκεφτέδες είναι μαζί με αραβικές πίτες, κόκκινο λάχανο, και ταχίνι.

### Tip

Σε όλα τα όσπρια είναι καλό να χρησιμοποιούμε μεταλλικό νερό, καθώς έχει λιγότερα άλατα και βοηθάει στο σωστό βράσιμο τους.