

Ψάχνοντας για εναλλακτική γεύση στα κεφτεδάκια, και ορμώμενη από την λατρεία της κόρης μου στο κοτόπουλο και την αγάπη μου για τον κουρκουμά, σκέφτηκα αυτή την συνταγή με κιμά κοτόπουλου. Γίνονται αφράτα και πεντανόστιμα και ελπίζω να σας αρέσουν και να εμπλουτίσετε το μενού σας με αυτή τη διαφορετική συνταγή!

Τι θα χρειαστείτε

500γρ κιμάς κοτόπουλο

1 μεγάλο τριμμένο κρεμμύδι

1 σκελίδα σκόρδο τριμμένη (προαιρετικά)

2-3 μουσκεμένες φέτες μπαγιάτικο ψωμί χωρίς την κόρα ή μισή κούπα τριμμένη φρυγανιά

1/2 κ.γλ. κύμινο

1/2 κ.γλ. κουρκουμάς

1 αυγό

1 χούφτα φιλοκομμένος μαϊντανός

Λίγος δυόσμος

Αλάτι και πιπέρι

Ελαιόλαδο

Λίγο αλεύρι για το τηγάνισμα

Αφράτα κεφτεδάκια κοτόπουλο στο φούρνο

Εκτέλεση συνταγής

Ανακατεύουμε τον κιμά σε βαθύ μπολ με το κρεμμύδι, το σκόρδο, το ψωμί ή τη φρυγανιά, συν το αυγό, τα αρωματικά και τα μπαχαρικά, προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι και ζυμώνουμε καλά. Αν κολλάει στα χέρια σας, προσθέστε φρυγανιά. Αφήνουμε τα υλικά να δέσουν και να ανταλλάξουν αρώματα για μισή ώρα στο ψυγείο. Πλάθουμε κεφτεδάκια, τα περνάμε από το αλεύρι και τηγανίζουμε σε ελαιόλαδο.

Εναλλακτικά, για πιο ελαφρύ αποτέλεσμα, μπορείτε να παραλείψετε το αλεύρωμα και να τα ψήσετε στο φούρνο.

Καλή όρεξη!

Αφράτα κεφτεδάκια κοτόπουλο στο φούρνο

Βήμα προς Βήμα

1	Τρίβουμε το κρεμμύδι
2	Τρίβουμε το σκόρδο
3	Μουλιάζουμε το ψωμί και το στίβουμε (αν δεν χρησιμοποιήσουμε φρυγανιά)
4	Ανακατεύουμε τον κιμά με το κρεμμύδι, το σκόρδο, τη φρυγανιά ή το ψωμί, το αυγό, τα μυρωδικά και τα μπαχαρικά.
5	Ζυμώνουμε και αφήνουμε να ανταλλάξουν αρώματα-
6	Πλάθουμε κεφτεδάκια και τα περνάμε από αλεύρι
7	Τηγανίζουμε σε ελαιόλαδο