

Κολοκυθοανθοί ή κολοκυθολούλουδα. Συνήθως τους κάνουμε γεμιστούς με ρύζι και μυρωδικά. Ένας τέλειος μεζές όμως προκύπτει αν τους γεμίσουμε με φέτα και τους τηγανίσουμε με κουρκούτι!

Τι θα χρειαστείτε

15-20 κολοκυθοανθοί μεγάλοι, όσο πιο φρέσκοι γίνεται

150 γρ. φέτα

150 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.

Σόδα σε κουτί ή ανθρακούχο νερό (όσο πάρει)

Αλάτι και πιπέρι

Προαιρετικά, δυόσμο ψιλοκομμένο

Ελαιόλαδο και ηλιέλαιο για το τηγάνισμα

Κολοκυθοανθοί τηγανιστοί γεμιστοί με φέτα

Εκτέλεση συνταγής

Ανοίγουμε προσεκτικά τους κολοκυθοανθούς, προσπαθώντας να μην τους σκίσουμε.

Αφαιρούμε τους κίτρινους στήμονες που βρίσκονται στη βάση εσωτερικά του λουλουδιού.

Κόβουμε τη φέτα σε κομμάτια ή μπαστούνια, ώστε να χωράει μέσα στους ανθούς. Αν θέλουμε βάζουμε και λίγο δυόσμο φιλοκομμένο.

Κλείνουμε τους ανθούς, στρίβοντας ελαφρά τις κορυφές για να κλείσουν.

Φτιάχνουμε το κουρκούτι. Σε ένα μπολάκι βάζουμε το αλευρι, αλάτι και πιπέρι, και προσθέτουμε σιγά-σιγά τη σόδα, ώστε να έχουμε ένα ωραίο κουρκούτι, όχι πολύ σφιχτό, ίσα να τρέχει από το πιρούνι μας.

Βουτάμε ένα-ένα κολοκυθοανθό στο κουρκούτι και τηγανίζουμε σε μέτρια προς υψηλή φωτιά σε μίγμα ελαιόλαδου-ηλιέλαιου μέχρι να χρυσαφίσει το κουρκούτι.

Σερβίρουμε και τους απολαμβάνουμε ζεστούς!

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και [Κολοκυθοκεφτέδες](#) και [Ντοματοκεφτέδες](#)

Κολοκυθοανθοί τηγανιστοί γεμιστοί με φέτα

Βήμα προς Βήμα

- 1 Ανοίγουμε προσεκτικά τους κολοκυθοανθούς, προσπαθώντας να μην τους σκίσουμε.
- 2 Αφαιρούμε τους κίτρινους στήμονες που βρίσκονται στη βάση εσωτερικά του λουλουδιού.
- 3 Κόβουμε τη φέτα σε κομμάτια ή μπαστούνια, ώστε να χωράει μέσα στους ανθούς. Αν θέλουμε βάζουμε και λίγο δυόσμο φιλοκομμένο.
- 4 Κλείνουμε τους ανθούς, στρίβοντας ελαφρά τις κορυφές για να κλείσουν.
- 5 Φτιάχνουμε το κουρκούτι. Σε ένα μπολάκι βάζουμε το αλευρι, αλάτι και πιπέρι, και προσθέτουμε σιγά-σιγά τη σόδα, ώστε να έχουμε ένα ωραίο κουρκούτι, όχι πολύ σφιχτό, ίσα να τρέχει από το πιρούνι μας.
- 6 Βουτάμε ένα-ένα κολοκυθοανθό στο κουρκούτι και τηγανίζουμε σε μέτρια προς υψηλή φωτιά σε μίγμα ελαιόλαδου-ηλιέλαιου μέχρι να χρυσαφίσει το κουρκούτι.
- 7 Σερβίρουμε και τους απολαμβάνουμε ζεστούς! Καλή όρεξη! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και [Κολοκυθοκεφτέδες](#) και [Ντοματοκεφτέδες](#)