

Kesäkurpitsapyörökät

Κολοκυθοκεφτέδες

5 dl	Kesäkurpitsaa hienona raasteena
4 dl	Perunaa soseena
2	Raastettua sipulia
1½ dl	Korppujauhoja
1	Kananmuna
2 dl	Juustoraastetta
1 rkl	Hienonnettua minttua
1 rkl	Hienonnettua persiljaa
	Suolaa
	Pippuria



Sekoita kaikki ainekset hyvin keskenään.

Jätä taikina vetäytymään noin 15 minuutiksi.

Jos taikina jää kuivaksi, lisää joukkoon hiukan vettä tai viiniä.

Pyörittele palleroiksi jauhotetuin käsin ja paista kuumassa oliivi-rypsiöljy seoksessa.