



B A B A L I

## Couleur Kémia

<http://couleurkemia.canalblog.com/>



### Kolokithakia Keftedes

*Pour 4 personnes*

700 g de courgettes,

1 oignons,

1/2 bouquet de persil plat,

1/2 c. à café d'origan frais,

150 g de feta,

1 œuf,

1 c. à soupe d'huile d'olive, 1 c. à soupe de sel,

1 c. à soupe de farine,



Râper les courgettes non pelées. Ajouter le sel et laisser dégorger au moins une heure.

Emincer l'oignon et ciseler le persil et l'origan.

Emietter la Féta et ajouter l'oignon, le persil, l'origan, l'œuf, l'huile et la farine. Bien mélanger. Ajouter les courgettes bien essorées. Rajouter un peu de farine si la pâte n'est pas assez compacte.

Former des beignets et faire frire dans de l'huile d'olive.

### Beignets d'aubergines

*Pour 4 personnes*

1 aubergine,

2 œufs,

2 c. à soupe de farine, sel.



Couper l'aubergine en tranches d'1/2 centimètre.

Battre les œufs et ajouter la farine et le sel. Tremper les tranches d'aubergine dans la pâte et faire frire à l'huile d'olive.

Couleur Kémia