



ΥΛΙΚΑ

- 250 γρ. ρεβίθια
- 2 κ.σ. σουσάμι
- 1-2 σκελίδες σκόρδου, πολτοποιημένες
- 2 κ.σ. χυμό λεμονιού
- 1 κ.γ. κοφτό κύμινο, τριμμένο
- 3-4 .σ. ελαιόλαδο
- 1-2 κ.σ. φύλλα δυόσμου, ψιλοκομμένα
- 2 κ.σ. μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- 1 κ.γ. μπούκοβο γλυκό
- 1 κ.σ. κάππαρη
- αλάτι

#### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μουλιάζουμε από την προηγούμενη τα ρεβίθια σε άφθονο νερό, το οποίο και αλλάζουμε 2-3 φορές. Την επομένη τα στραγγίζουμε. Τα βράζουμε σε άφθονο νερό για περίπου 90 λεπτά σε χαμηλή φωτιά. Τα στραγγίζουμε, κρατάμε 1 φλιτζάνι από το ζωμό τους και τα αλατίζουμε. Καβουρδίζουμε το σουσάμι σε αντικολλητικό τηγάνι χωρίς λάδι, μέχρι να ροδίσει λίγο. Αλέθουμε στο multi τα ρεβίθια με ½ φλιτζάνι από το ζωμό τους και αν χρειαστεί προσθέτουμε ακόμη λίγο μέχρι ο πουρές να έχει ωραία υφή, χωρίς να είναι νερουλός. Προσθέτουμε στον πουρέ όλα τα υλικά εκτός από την κάππαρη και το μισό σουσάμι. Ανακατεύουμε καλά,

σκεπάζουμε και αφήνουμε τον πουρέ να ξεκουραστεί και να αναμειχθούν τα αρώματα. Είναι ένα τέλειο συνοδευτικό για ψάρι και κρέας.

**Πηγές:** [tovima-mothersblog.gr](http://tovima-mothersblog.gr)