

Μοναστηριακή συνταγή: Ρεβίθια με μελιτζάνες



Υλικά :

½ κιλό ρεβίθια
3 μέτρια κρεμμύδια τριμμένα
1 φλιτζάνι τσαγιού λάδι
1.5 φλιτζάνι τσαγιού λάδι
1.5 φλιτζάνι τσαγιού ντομάτα περασμένη από το ρεντέ
Αλάτι, πιπέρι
4 μελιτζάνες
1 φλιτζάνι τσαγιού αλεύρι
Λάδι για τηγάνισμα

Εκτέλεση :

Ξεφλουδίζουμε τα ρεβίθια, σοτάρουμε τα τριμμένα κρεμμύδια στο λάδι και ρίχνουμε την ντομάτα, αλάτι και πιπέρι. Προσθέτουμε τα ρεβίθια, το ανάλογο νερό και τα αφήνουμε να σιγοβράσουν. Κόβουμε σε φέτες τις μελιτζάνες. Τις αλευρώνουμε, τις τηγανίζουμε και τις βάζουμε στο φαγητό προς το τέλος, για να πάρουν 2-3 βράσεις μαζί με τα ρεβίθια.

Πηγή: monastiriaka.gr