

Ρεβύθια με σάλτσα κάρυ

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά:

- 400 γρ ρεβύθια
- 1 κρεμμύδι
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 2 φρέσκα κρεμμύδια
- Μαϊντανό
- Άνηθο
- 2 πρέζες κάρυ σε σκόνη
- Χυμό από 2 λεμόνια
- Αλεύρι
- Αλάτι
- Πιπέρι

Εκτέλεση:

Ψιλοκόβουμε τα κρεμμύδια (φρέσκα και ξερά) και το σκόρδο και τα σοτάρουμε. Μόλις μαλακώσουν λίγο, ρίχνουμε τα βρασμένα ρεβύθια μαζί με το κάρυ, αλάτι και πιπέρι.

Σβήνουμε με το χυμό των λεμονιών και προσθέτουμε νερό για να καλύψει τα

ρεβύθια.

Μόλις πάρουν μία βράση δένουμε τη σάλτσα με λίγο αλεύρι και προσθέτουμε άνηθο και μαϊντανό

Tip!

Τα ρεβύθια πρέπει να τα αφήσεις όλο το βράδυ μέσα σε μία λεκάνη με αλατισμένο νερό για να φουσκώσουν!

Πηγή: ipop.gr