

Πικάντικα ρεβίθια παντρεμένα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά συνταγής

- **500 γρ.** ρεβίθια (μουλιασμένα και βρασμένα)
- **3 κ.σ.** ελαιόλαδο
- **2** κρεμμύδια κομμένα σε φέτες και **1** κόκκινη πιπεριά
- **2-3 σκ.** σκόρδο σπασμένες
- **1 κ.γ.** σπόρους κύμινο
- **½ κ.γ.** κιτρινόριζα (κουρκουμά)
- **½ κ.γ.** πιπέρι καγέν
- **½ κ.γ.** κάρυ σκόνη
- **1/2 φλ.** ελαιόλαδο
- **1 φλ.** ντομάτες ψιλοκομμένες
- **1 φλ.** ρύζι βρασμένο
- **2 κ.σ.** φρέσκο κόλιανδρο ψιλοκομμένο
- λεμόνι κομμένο σε τέταρτα για το σερβίρισμα
- ταχίνι για το σερβίρισμα

- **1** ώριμο αβοκάντο

Εκτέλεση

Από το προηγούμενο βράδυ μουλιάζουμε τα ρεβίθια σε νερό με λίγη σόδα μαγειρικής και την επομένη τα ξεπλένουμε καλά και τα βράζουμε να μισομαλακώσουν.

Βράζουμε το ρύζι για 10' και το στραγγίζουμε. Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε βαθύ τηγάνι ή πλαστοτέ κατσαρόλα. Προσθέτουμε τους σπόρους κύμινο και αφήνουμε για μερικά δευτερόλεπτα να βγάλουν το άρωμά τους. Προσθέτουμε τα κρεμμύδια και τα αφήνουμε σε μέτρια φωτιά για 8' περίπου να μαραθούν. Προσθέτουμε την πιπεριά και το σκόρδο, την κιτρινόριζα, το κοκκινοπίπερο και το κάρυ και ανακατεύουμε.

Προσθέτουμε τα βρασμένα ρεβίθια, το ρύζι και τις ντομάτες και αλατίζουμε. Προσθέτουμε το υπόλοιπο λάδι και βράζουμε για 10' σε μέτρια φωτιά να χυλώσει η σάλτσα.

Καθαρίζουμε το αβοκάντο το ψιλοκοβουμε και το ραντίζουμε με χυμό λεμονιού.

Πασπαλίζουμε τα πιάτα με φρέσκο ψιλοκομμένο κόλιανδρο και σερβίρουμε με φέτες λεμονιού, λίγο ταχίни και ψιλοκομμένο αβοκάντο.

Αν θέλουμε μπορούμε να αραιώσουμε το ταχίни με λίγο νερό και χυμό λεμονιού για να είναι πιο ρευστό .

Σε περίοδο εκτός νηστείας το σερβίρουμε με στραγγιστό γιαούρτι. (Μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε ρεβίθια ή ρύζι που περίσσεψαν από προηγούμενη μέρα).

Βγαίνουν σχεδόν στεγνά με το λάδι τους. Τρώγονται με πιρούни.

Μπορούμε να συνοδεύσουμε με αλίπαστα και ελιές

Μερίδες: 5

Χρόνος Προετοιμασίας: 30 λεπτά

Χρόνος Μαγειρέματος: 20 λεπτά

Πηγή: argiro.gr