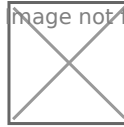


Ρεβιθάτο Στύψης Λέσβου

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

image not found or type unknown



[reyithato-clean.jpg_05451b4cdfcf0460abe3ab06c6c33fb6](#)

Υλικά συνταγής

- 1 κιλό μοσχάρι
- 1/2 κιλό ρεβίθια
- 2 κρεμμύδια μέτρια
- 1 ντομάτα
- λίγη σόδα
- 1 φλιτζάνι ελαιόλαδο
- αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση συνταγής

1. Τα ρεβίθια τα βάζουμε από το βράδυ σε χλιαρό νερό με μια κουταλιά αλάτι. Το πρωί χύνουμε το νερό και με μία κουταλιά σόδα τα ανακατεύουμε καλά και τα αφήνουμε καμιά ώρα ακόμα. Μετά τα τρίβουμε με μια πετσέτα για να φύγουν οι φλούδες.
2. Κόβουμε το μοσχάρακι σε μικρά μερίδες. Το τσιγαρίζουμε σε ελαιόλαδο με τα κρεμμύδια. Μετά ρίχνουμε στην κατσαρόλα και τα ρεβίθια, προσθέτουμε το υπόλοιπο λάδι, αλάτι, πιπέρι και νερό μέχρι να τα σκεπάσουμε. Τα αφήνουμε να βράσουν όλα μαζί και δοκιμάζουμε μετά από καμιά ώρα να δούμε αν είναι έτοιμο. Αν χρειάζεται το αφήνουμε κι άλλο. Λίγο πριν το σβήσουμε προσθέτουμε και την ντομάτα κομμένη σε ροδέλες και ανακατεύουμε.

Λίγα λόγια για τη συνταγή

Να 'μαστε και στην ορεινή κι έντονα γραφική Στύψη, που απέχει 10 χιλιόμετρα από το χωριό της Πέτρας. Παντού ησυχία μα οι εικόνες που ζωντανεύουν στους πρόποδες της μιλούν στην ψυχή του κάθε επισκέπτη. Οι κάτοικοι ασχολούνται κυρίως με την κτηνοτροφία, την καλλιέργεια ελιάς και την παραγωγή ελαιολάδου. Οι γυναίκες του χωριού κρατούν καλά τα νοικοιριά τους δίνοντας ιδιαίτερη έμφαση

στα μαγειρέματα που έχουν άρωμα βαθιά παραδοσιακό. Και άμα φάει κανείς από τα χεράκια τους το φημισμένο ρεβιθάτο ξεχνάει όλα όσα ήξερε περί γεύσεων...

Το lesvoskitchen.gr μας χαρίζει άλλο ένα υπέροχο ταξίδι στην κουζίνα της Μυτιλήνης. Αυτή τη φορά με το παραδοσιακό ρεβιθάτο Στύψης.

Πηγή: icookgreek.com