

25 Νοεμβρίου 2022

Ρεβίθια Φούρνου

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



- 1 κιλό ρεβίθια
- ½ φλιτζάνι ελαιόλαδο
- 2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα ή λιωμένα
- 1 κουταλιά ρίγανη
- 2 καρότα κομμένα σε λεπτές ροδέλες
- Αλάτι και κόκκους μαύρο πιπέρι
- 1 ματσάκι ψιλοκομμένο σέλινο
- 1 φλιτζάνι χυμό λεμονιού

Εκτέλεση:

Χρησιμοποιούμε ευρύχωρο πήλινο σκεύος ή γάστρα φούρνου. Μουλιάζουμε από το

προηγούμενο βράδυ τα ρεβίθια σε αρκετό νερό. Το πρωί τα ξεπλένουμε καλά και τα βάζουμε στο πήλινο σκεύος. Ψήνουμε σε φούρνο προθερμασμένο στους 180 με 200 βαθμούς για 2 με 3 ώρες περίπου. Προσθέτουμε το λεμόνι και σερβίρουμε.

Πηγή: monastiriaka.gr