

# Revithia

Toplam 80 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 40 dk

4 kişilik

Kolay

~226 kcal

Açılış 8/10

Revithia, nohudu zeytinyağı ve limonla uzun pişirerek sade ama derin bir Yunan baklagil yemeği yapar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1.5 su bardağı Su
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Süzülmüş nohudu hazırlayın. Soğanı ince doğrayın ve limonu sıkın.
2. Soğanı zeytinyağında 4 dakika yumuşatın.
3. Nohut, sıcak su, defne ve tuzu ekleyin.
4. Kısık ateşte 30 dakika pişirin, nohutlar dağılmadıkça sosu içine çeksin.
5. Limon suyunu son 2 dakikada ekleyin, nohut kabuğu sertleşmesin.

### PÜF NOKTASI

Limonu en sonda eklemek tadını daha temiz kalmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yemeği sıcak sunun, yanına limon dilimi ve ekmek koyun.