



Η Ρεβυθάδα της γιαγιάς μου

Μερίδες: 6, **Χρόνος Προετοιμασίας:** 10', **Χρόνος Αναμονής:** 8 ώρες, **Χρόνος Μαγειρέματος:** 2 ώρες

Υλικά

- 1 κιλό ρεβίθια
- 2 καρότα σε χοτρές φέτες
- 2 κρεμμύδια κομμένα σε μεσαία κομμάτια
- Ελαιόλαδο
- 2 φύλλα Δάφνης
- Αλάτι & Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- Χυμό από 1 λεμόνι
-

Εκτέλεση

1. Το προηγούμενο βράδυ του μαγειρέματος, βάζουμε τα ρεβίθια σε νερό και τα αφήνουμε να μουλιάσουν.
2. Το πρωί, στραγγίζουμε τα ρεβίθια, τα ξεπλένουμε και τα βάζουμε σε μία κατσαρόλα. Προσθέτουμε το κρεμμύδι, τη δάφνη, 1 φλιτζάνι ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε καλά και σκεπάζουμε με νερό.
3. Αφήνουμε τα ρεβίθια να μαγειρευτούν σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά με κλειστό καπάκι, για 2 ώρες, Αν χρειαστεί προσθέτουμε λίγο νερό.
4. Όταν έχουν βράσει ήδη μία ώρα, προσθέτουμε το χυμό λεμονιού και τα καρότα.
5. 15 λεπτά πριν το τελίωμα του φαγητού, αφήνουμε ανοιχτή την κατσαρόλα και περιχύνουμε με 4-5 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο.

Χρειάζεται μπόλικο χωριάτικο ζυμωτό ψωμί για να την απολαύσετε όπως πρέπει. Εγώ την προτιμώ σε θερμοκρασία δωματίου.

