



Λαδερό με ρεβύθια, ρύζι και λαχανικά (ρεβυθόρυζο)

Μερίδες: 3-4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 20 λεπτά

Υλικά:

1 μεγάλο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
1 καρότο, ψιλοκομμένο
1 στικ σέλερι, ψιλοκομμένο
1 κολοκυθάκι, ψιλοκομμένο
2 σκελίδες σκόρδο, σε λεπτές φέτες
100 γρ. ρύζι basmati ή jasmine, ξεπλυμένο
1 κ.σ. τοματοπελτέ
500 ml ζωμό λαχανικών
[400 γρ. ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ Ρεβύθια σε Νερό](#), σουρωμένα
2 ντομάτες, κομμένες σε κυβάκια ή 200 γρ. ντομάτα κονκασέ
1 κ.γλ. ρίγανη, αποξηραμένη
1 κ.γλ. βασιλικό, αποξηραμένο
6 κ.σ. ελαιόλαδο
αλάτι & πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα:

100 γρ. γιαούρτι
ξύσμα από ένα λεμόνι
1 κ.γλ. ελαιόλαδο
αλάτι

Εκτέλεση:

- 1) Σε μία κατσαρόλα, σοτάρουμε σε χαμηλή προς μέτρια φωτιά με 4 κ.σ. ελαιόλαδο το κρεμμύδι, το καρότο, το σέλερι, το κολοκυθάκι και τις σκελίδες σκόρδο για 8-10 λεπτά.
- 2) Ρίχνουμε το ρύζι, αλατίζουμε ελαφρώς και ρίχνουμε τον τοματοπελτέ. Σοτάρουμε για 2-3 λεπτά και ξύνουμε τον πάτο της κατσαρόλας.
- 3) Δυναμώνουμε την φωτιά, σβήνουμε με τον ζωμό λαχανικών και ρίχνουμε τα [ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ Ρεβύθια σε Νερό](#), τις ντομάτες, την ρίγανη και τον βασιλικό.



- 4) Όταν πάρει βράση, αλατοπιπερώνουμε, σκεπάζουμε με ένα καπάκι και βράζουμε σε μέτρια φωτιά για 6-8 λεπτά, να βράσει το ρύζι. Όταν το φαγητό μας είναι έτοιμο, κλείνουμε τη φωτιά, προσθέτουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο και αφήνουμε στην άκρη για 10 λεπτά να μελώσει.
- 5) Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε το γιαούρτι, το ξύσμα, αλάτι και το ελαιόλαδο.
- 6) Σερβίρουμε με το αρωματικό γιαούρτι, γλυκό μπούκοβο και λίγο φρέσκο ελαιόλαδο.