

29 Απριλίου 2020

Ρεβύθια με κύμινο και πορτοκάλι

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



Προετοιμασία: 10 λεπτά Μαγείρεμα: 60 λεπτά

Υλικά

- Ρεβύθια 500 γρ
- Ελαιόλαδο 1/2 φλιτζάνι του τσαγιού
- Κρεμμύδια ξερά 2 τεμ ψιλοκομμένα
- Σκόρδο 2 σκελίδες ψιλοκομμένες
- Δάφνη 1 φύλλο
- Κύμινο 1 κουταλάκι του γλυκού
- Πάπρικα γλυκιά 1 κουταλάκι του γλυκού
- Αλάτι -πιπέρι
- Πορτοκάλι 1 τεμ τον χυμό του
- Αλεύρι για όλες τις χρήσεις 1 κουτάλι της σούπας
- Νερό για βράσιμο

Οδηγίες

Καθαρίζουμε τα ρεβύθια, τα πλένουμε και τα βάζουμε από το βράδυ σε νερό να μουσκέψουν. Την επόμενη μέρα τα βράζουμε σε κατσαρόλα με νερό ίσα να πάρουν 2 -3 βράσεις και ρίχνουμε το πρώτο νερό. Στην συνέχεια τα ξαναβάζουμε σε κατσαρόλα με νερό να τα σκεπάζει και τα αφήνουμε να βράσουν σε μέτρια φωτιά για 50 λεπτά. Σε ρηχή κατσαρόλα βάζουμε το ελαιόλαδο να κάψει, προσθέτουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο ψιλοκομμένα, το αλάτι, το πιπέρι, την γλυκιά πάπρικα, το κύμινο, την δάφνη, τα σοτάrouμε για 2 -3 λεπτά και προσθέτουμε τον χυμό από το πορτοκάλι. Διαλύουμε το αλεύρι σε ένα μπολ με ελάχιστο ζουμί από τα ρεβύθια και το προσθέτουμε στην ρηχή κατσαρόλα και αφήνουμε να βράσουν για 5 λεπτά. Στην συνέχεια αδειάζουμε την ρηχή κατσαρόλα στην κατσαρόλα που βράζουν τα ρεβύθια και ανακατεύουμε. Αφήνουμε να βράσουν όλα μαζί για περίπου 10 λεπτά μέχρι να χυλώσουν. Σβήνουμε την φωτιά και σερβίρουμε (αφαιρούμε το φύλλο δάφνης κατά το σερβίρισμα).

Πηγή: chefoulis.gr