

25 Μαΐου 2020

Ρεβίθια με κάρυ και τηγανητό αυγό

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



Συστατικά

1 σκ. σκόρδο

3 κ.σ. γιαούρτι

χυμό από ½ λεμόνι

2 X 400 γρ. κονσέρβες ρεβίθια ή 200 γρ ρεβύθια ξερά που τα έχουμε βράσει
500 γρ καυτό νερό ανακατεμένο μαζί με 1 κύβο ζωμό λαχανικών
150 γρ. κατεψυγμένο σπανάκι, ξεπαγωμένο
2-3 κ.σ. κάρυ
12 ελιές μαύρες χωρίς κουκούτσι
4 αυγά
μία χούφτα φύλλα μαϊντανού και έξτρα για γαρνίρισμα

Μέθοδος Εκτέλεσης

Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε τα ρεβύθια, τα καλύπτουμε με κρύο νερό , ρίχνουμε μία πρέζα αλάτι και τα αφήνουμε σκεπασμένα με μία μεμβράνη για ένα βράδυ εκτός ψυγείου για να μουλιάσουν.

Αφού λοιπόν μουλιάσουν τα ρεβύθια, τα σουρώνουμε και τα ξεβγάζουμε με αρκετό κρύο νερό. Στραγγίζουμε και τα βάζουμε σε μία κατσαρόλα με νερό να βράσουν για μισή ώρα τουλάχιστον σε μέτρια προς δυνατή φωτιά χωρίς να ρίξουμε όμως καθόλου αλάτι.

Θέλουμε τα ρεβύθια να κρατάνε λίγο γιατί θα μαγειρευτούν και στη συνέχεια.

Ψιλοκόβουμε το σκόρδο σε ένα μπολ . Προσθέτουμε το γιαούρτι και το χυμό λεμονιού και ανακατεύουμε. Αλατοπιπερώνουμε και αφήνουμε στην άκρη.

Σουρώνουμε και ξεπλένουμε τα ρεβύθια και τα βάζουμε σε μία κατσαρόλα. Προσθέτουμε το ζωμό και σιγοβράζουμε σε μέτρια φωτιά για 5 λεπτά. Σουρώνουμε τα ρεβύθια και τα επιστρέφουμε στην κατσαρόλα και προσθέτουμε το σπανάκι και το κάρυ.

Κόβουμε τις ελιές σε φέτες και τις βάζουμε μέσα στην κατσαρόλα.

Παράλληλα τηγανίζουμε τα αυγά σε ένα τηγάνι με λίγο ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά. Ψιλοκόβουμε το μαϊντανό και βάζουμε τα $\frac{3}{4}$ από αυτόν μέσα στο μείγμα με τα ρεβύθια. Χωρίζουμε το μείγμα σε 4 πιάτα και από πάνω βάζουμε από ένα τηγανιτό αυγό.

Αλατοπιπερώνουμε , γαρνίρουμε τον υπόλοιπο μαιντανό και σερβίρουμε με το γιαούρτι.

Πηγή: akispetretzikis.com