

24 Σεπτεμβρίου 2024

## Ρεβύθια στον φούρνο, από τη Φολέγανδρο

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



Δεν διαφέρει ιδιαίτερα η συνταγή που φτιάχνουν τα ρεβίθια στη Φολέγανδρο από τη διάσημη ρεβιθάδα της Σίφνου. «Παλιά τα κάναμε σε ξυλόφουρνο, μέσα σε

πήλινα που αγοράζαμε από Σιφνιούς κεραμίστες, οι οποίοι έρχονταν εδώ και μας τα πουλούσαν» θυμάται η κυρία Ρηνιώ Δεκαβάλλα που μας έδωσε τη συνταγή.

## **Ρηνιώ Δεκαβάλλα**

1 ώρα προετοιμασία

1 ώρα και 15' μαγείρεμα

12 ώρες αναμονή

Σύνολο: 14 ώρες και 15'

## **Υλικά**

Μερίδες: 6

500 γρ. ρεβύθια, μουλιασμένα για 12 ώρες σε νερό με 1 κουτ. γλυκού αλάτι

3 μέτρια ξερά κρεμμύδια, ψιλοκομμένα

2-3 φύλλα δάφνης

300 ml ελαιόλαδο

αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

## **Διαδικασία**

Για να ετοιμάσουμε τα ρεβύθια στον φούρνο προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 150°C.

Ξεπλένουμε τα ρεβίθια και τα στραγγίζουμε.

Σε μια γάστρα απλώνουμε τα κρεμμύδια σε μία στρώση και από πάνω τακτοποιούμε τα ρεβύθια.

Ρίχνουμε τις δάφνες, αλατοπίπερο, το λάδι και 1.500 ml νερό.

Σκεπάζουμε με το καπάκι και σιγοψήνουμε για 12 ώρες. Καλύτερα να την ετοιμάσουμε από το προηγούμενο βράδυ, ώστε να έχουμε τη ρεβυθάδα έτοιμη την επόμενη ημέρα.

[gastronomos.gr](http://gastronomos.gr)