

Revithia

Toplam 50 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 40 dk

4 kişilik

Kolay

~226 kcal

Açılış 8/10

Revithia, nohudu zeytinyağı ve limonla uzun pişirerek sade ama derin bir Yunan baklagil yemeği yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1.5 su bardağı Su

Yapılış

1. Soğan yağda 4 dakika çevirin.
2. Nohut ve suyu ekleyin.
3. Yemeği 30 dakika pişirip limonla bitirin.

PÜF NOKTASI

Limonu en sonda eklemek tadında daha temiz kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yemeği sıcak sunun, yanına limon dilimi ve ekmek koyun.