

24 Νοεμβρίου 2021

Ρεβύθια με μελιτζάνες

/ Γαστρο(Α)νομία

Καίτη Μαντζαρίδου





Ξεφλουδίζουμε τα ρεβύθια, όπως περιγράφεται στην παραπάνω συνταγή. Σωτάρουμε τα τριμμένα κρεμμύδια στο λάδι και ρίχνουμε τη ντομάτα, αλάτι και πιπέρι. Προσθέτουμε τα ρεβύθια, το ανάλογο νερό και τα αφήνουμε να σιγοβράσουν ώσπου να μαλακώσουν. Κόβουμε σε φέτες τις μελιτζάνες. Τις αλευρώνουμε, τις τηγανίζουμε και τις βάζουμε σε απορροφητικό χαρτί για να φύγει το περισσότερο λάδι. Τις αραδιάζουμε στην κατσαρόλα επάνω από τα ρεβύθια και βράζουμε το φαγητό για 5' - 10' λεπτά ακόμη. Προσέχουμε να μην παραβράσει το φαγητό.

- 1/2 κιλό ρεβύθια
- 3 μέτρια κρεμμύδια τριμμένα
- 1 φλυτζάνι τσαγιού λάδι
- 1,5 φλυτζάνι τσαγιού ντομάτα περασμένη από τον ρεντέ
- αλάτι, πιπέρι
- 4 μελιτζάνες
- 1 φλυτζάνι τσαγιού αλεύρι
- λάδι για τηγάνισμα

Πηγή: Από το βιβλίο της Καίτης Μαντζαρίδου, «Νέα νηστήσιμα φαγητά και γλυκά», έκδ. Ι.Μ. Μονής Βατοπαιδίου, Άγιον Όρος 2015, <http://www.vatopedi.gr/ekdoseis-immb/54490/>

<https://bit.ly/3xfUej9>