



## Μαγειρική



## Ρεβύθια

225 γρ. ρεβίθια

1-2 μέτρια κρεμμύδια, πολύ ψιλοκομμένα

4 σκελίδες σκόρδο, πολύ ψιλοκομμένο

Μια χούφτα φρέσκο δυόσμο

Μια χούφτα μαϊντανό ή μια χούφτα φρέσκο κόλιανδρο

4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

αλάτι, πιπέρι

Μουσκεύετε τα ρεβίθια στο νερό τουλάχιστον για 8 ώρες. Τα τρίβετε με τα χέρια για να φύγουν οι φλούδες. Βάλτε σε μια κατσαρόλα τα ρεβίθια, σκεπάστε τα με νερό και βάλτε τα να βράσουν για 3 με 4 ώρες. Στραγγίστε τα ρεβίθια και βάλτε τα στη κατσαρόλα μαζί με τα υπόλοιπα υλικά. Ανακατεύετε καλά και αφήνετε σε χαμηλή φωτιά το φαγητό περίπου μισή ώρα..

Μπορούν να φαγωθούν αμέσως αλλά και να τα αφήσετε για την επόμενη ημέρα που η γεύση τους ωριμάζει.

Από το βιβλίο: «*Η ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΤΟΥ ΒΡΕΤΑΝΙΚΟΥ ΜΟΥΣΕΙΟΥ*»  
Berriedale-Johnson, Michelle . Εκδόσεις Ερμείας

### Όσπρια

Στην αρχαία Ελλάδα έτρωγαν τα φρέσκα όσπρια ωμά ως επιδόρπιο.

Τα ξερά όσπρια τα μούλιαζαν στο νερό και τα έτρωγαν ψημένα ή μαγειρεμένα.