

## Λεμονάτα ρεβίθια με κολοκυθάκια και άνηθο

**Μερίδες:** 4-6 **Χρόνος προετοιμασίας:** 50-60 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 1 ώρα και 5 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 6-8 ώρες και 5 λεπτά

### Υλικά :

- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2-3 φρ. κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 2 σκελ. σκόρδο, κομμένο σε φέτες
- 2 μικρά κολοκυθάκια, κομμένα σε λεπτές φέτες
- 1 κ.σ. κύμινο
- ½ κ.γλ. καπνιστή πάπρικα
- 240 γρ. ρεβίθια, κονσέρβα ή μουλιασμένα
- [2 κ.σ.υγρό ζυμό λαχανικών MAGGI](#)
- 750 ml νερό
- χυμό & ξύσμα από 2 λεμόνια
- ½ ματσ. άνηθο, ψιλοκομμένο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ελαιόλαδο

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Βάζουμε από την προηγούμενη μέρα τα ρεβίθια να μουλιάσουν σε μπόλικο νερό για 6-8 ώρες.
- 2) Ξεπλένουμε τα ρεβίθια και τα βράζουμε για 50-55 λεπτά, αλατίζουμε και βράζουμε για 5 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν ελαφρώς. Σουρώνουμε τα ρεβίθια τα ξεπλένουμε και τα αφήνουμε στην άκρη.
- 3) Στην ίδια κατσαρόλα που βράσαμε τα ρεβίθια, βάζουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο, μόλις κάψει ρίχνουμε τα κρεμμύδια και σοτάρουμε για 5-6 λεπτά.
- 4) Στη συνέχεια προσθέτουμε τα μπαχαρικά, το σκόρδο, τα φρ. κρεμμυδάκια και τα κολοκυθάκια και σοτάρουμε για ακόμη 1-2 λεπτά.
- 5) Τέλος προσθέτουμε τα ρεβίθια, το νερό, τον [υγρό ζυμό λαχανικών MAGGI](#) και βράζουμε για 40-50 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν πολύ τα ρεβίθια. Λίγο πριν τελειώσει ο χρόνος βρασίματος παίρνουμε 1-2 κ.σ. Ρεβίθια και 2-3 κ.σ. Απο το ζουμί τους, τα πολτοποιούμε στο μούλι και τα ξαναρίχνουμε στην κατσαρόλα,

μαζί με τον χυμό, το ξύσμα λεμονιού και τον άνηθο και σιγοβράζουμε για άλλα 10-15 λεπτά.

- 6) Κατεβάζουμε από τη φωτιά προσθέτουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο, αφήνουμε το φαγητό να σταθεί για 5 λεπτά και σερβίρουμε.