

Σαλάτα με Γιαούρτι και Ρεβύθια



Οι σαλάτες πρέπει να είναι το αγαπημένο μας συνοδευτικό σε κάθε γεύμα ή ακόμη και το κυρίως γεύμα. Για αυτό εμείς φροντίσαμε να σας φτιάξουμε μια γευστικότερη σαλάτα που θα μπορούσε να γίνει ένα τέλειο μεσημεριανό ή βραδινό η μια τέλεια σαλάτα για το κέντρο του τραπέζιού σας. Εμείς φτιάχνουμε , εσείς διαλέγετε! Πάμε να δούμε τα υλικά!

Υλικά:

- 1 κούπα μουλιασμένα και βρασμένα ρεβίθια
- 10 ντοματίνια ψιλοκομμένα
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 πράσινη πιπερία ψιλοκομμένη
- 2 κουταλιές καρύδια
- 1 κουπάκι γιαούρτι Total 2%
- Αλάτι Ιμαλαϊών Saltic
- 2 κουταλιές ελαιόλαδο Ariston
- 1 κουταλιά Ξύδι Βαλσάμικο λευκό Ariston
- Λίγο άνηθο για στόλισμα

Εκτέλεση:

Πρώτο πράγμα που πρέπει να κάνεις είναι να αφήσεις για ένα βράδυ (8 ώρες) τα ρεβύθια να μουλιάσουν σε νερό. Αφού βράσουμε τα ρεβύθια καθαρίζουμε και να ψιλοκόβουμε το αγγούρι, την

πιπεριά και τα ντοματίνια. Στην συνέχεια βάζουμε σε ένα μπολ τα ρεβύθια και προσθέτουμε και τα υπόλοιπα φιλοκομμένα υλικά μας. Έπειτα ρίχνουμε το γιαούρτι και ανακατεύουμε. Τέλος ρίχνουμε το ξύδι βαλσάμικο και το αλάτι. Ανακατεύουμε και έχουμε την υπέροχη σαλάτα μας που μπορούμε να γαρνίρουμε με ντοματούλες και μαϊντανό. Εμείς σερβίραμε σε φαγώσιμο κριθαρένιο μπολάκι. Αν δεν βρεις βαλτο σε κανονικο και συνόδεψε τη σαλάτα με ψωμί ολικής!



