**Τίτλος Συνταγής**: Ρεβύθια Λεμονάτα

**Υλικά**

* 250 γραμμάρια ρεβύθια
* 1 κουταλιά της σούπας σόδα
* 1 ξερό κρεμμύδι
* 1-2 λεμόνια (τον χυμό τους)
* 1/3 φλιτζανιού ελαιόλαδο
* Αλάτι
* Πιπέρι
* 2 κουταλιές της σούπας ρίγανη

**Σκεύη**

* Πλαστική κούπα
* Κατσαρόλα
* Φλιτζάνι
* Κουτάλι της σούπας
* Τρίφτης
* Ξύλινη κουτάλα

**Διαδικασία**

* Από το προηγούμενο βράδυ βάζουμε τα ρεβύθια σε μια πλαστική κούπα με χλιαρό νερό μαζί με μία κουταλιά της σούπας μαγειρική σόδα, κάτι που θα βοηθήσει ώστε να μαλακώσουν πιο εύκολα και να φουσκώσουν γρηγορότερα.
* Αφού τα έχουμε αφήσει όλο το βράδυ, ξεπλένουμε καλά τα ρεβύθια και τα βράζουμε για 15 λεπτά, ξαφρίζοντας συχνά.
* Στην συνέχεια σουρώνουμε τα ρεβύθια και τα ξεπλένουμε ξανά πολλές φορές με κρύο νερό.
* Αφού τα ξεπλύνουμε τα βάζουμε ξανά σε μια πλαστική κούπα.
* Σοτάρουμε το κρεμμύδι σε μια κατσαρόλα και προσθέτουμε όλα τα μυρωδικά. Ρίχνουμε και τα ρεβύθια και σοτάρουμε 3-4 λεπτά ώστε να λαδωθούν πολύ καλά. Έπειτα προσθέτουμε νερό μέχρι να τα καλύψουμε.
* Τέλος τα σκεπάζουμε και σιγοβράζουμε σε μέτρια φωτιά, μέχρι να μαλακώσουν καλά, αλλά να κρατήσουν το σχήμα τους περίπου 45 λεπτά.. Αλατοπιπερώνουμε προς το τέλος του βρασμού και αφού βράσουν, δυναμώνουμε τη φωτιά, προσθέτουμε ελαιόλαδο και το χυμό από το λεμόνι και ανακατεύουμε με μία ξύλινη κουτάλα.