

רכיבים:

1 כוס גרגירי חומוס לבנים

3 כפות טחינה גולמית

1 כף מיץ מלימון טרי

1 שן שום

1 כפית שמן זית

אופן ההכנה:

1. משרים את גרגירי החומוס במים רותחים למשך הלילה.
2. מסננים את המים , מכניסים את הגרגירים לסיר, ממלאים מים טריים ומבשלים עד לריכוך.
3. מעבירים את הגרגירים המבושלים למעבד מזון, מוסיפים את הטחינה הגולמית, את השום ואת מיץ הלימון. מעבדים ומדללים במי הבישול עד לקבלת מחית חלקה.
4. מגישים מעט מהמחית ויוצקים עליה מעט שמן זית.