



רכיבים:

½ ק"ג קמח חומס (לא קלוי)

1 כפית מלח

1/4 כפית הינג

3 כפות כוסברה טרייה קצוצה

2 כפיות שום כתוש

2 כפיות ג'ינג'ר כתוש

1/2 כפית כוסברה יבשה טחונה

1/2 כפית כמון טחון

1 ביצה (לא חובה, תלוי באיכות קמח החומס)

אופן ההכנה:

1. מערבבים את כל החומרים תוך כדי בחישה מוסיפים מים עד לקבלת בלילה יציבה.

2. מחממים שמן עמוק לטיגון.

3. טובלים כל סוג ירק פרוס (תפו"א, פרחי כרובית, חציל, בצל), תוך הסרת עודפי הבליילה, ומטגנים עד להזהבה.

4. מנקזים עודפי שומן ומגישים חם.