



**רכיבים:**

½ קילו גרגרי חומס

4 בצלים בינוניים, קצוצים דק

1½ כפיות של מחית שום וג'ינג'ר (מכינים מ - 6 שיני שום גדולות + קוביית ג'ינג'ר מקולפת, מעבדים יחד)

¼ כפית כורכום

½ כפית מלח

1½ כפיות כוסברה, טחונה

2 כפיות צ'אנה מסאלה (תערובת תבלינים שאם אין - אפשר לוותר עליה)

½ כפית גראם מסאלה

½ כפית מיט מסאלה

4 עגבניות קלופות, מבושלות ומעוכות למחית

¼ כפית אבקת חילבה

2 חתיכות הל שחור + 2 חתיכות ממקל קינמון

## אופן ההכנה:

1. לילה לפני הבישול, משרים את החומוס בקערה מלאה מים שיתרכך למחרת.
2. מרתיחים את גרגרי החומוס עם הרבה מים, (רצוי בסיר לחץ), עד שהם רכים. (לא לשפוך את מי הבישול, נזדקק להם אח"כ).
3. שמים בסיר גדול 4-5 כפות שמן, מחממים וכשהשמן חם, זורקים פנימה את ההל השחור ואת הקינמון. מטגנים/מערבבים במשך דקה, עד שהטעמים נספגים בשמן.
4. מוציאים את ההל והקינמון וזורקים - (זה היה רק בשביל לתת טעם לשמן). מוסיפים את הבצל הקצוץ ומטגנים במשך 6-7 דקות תוך ערבוב מתמיד, עד להזהבה.
5. מוסיפים  $\frac{1}{4}$  כוס ממי הבישול של החומוס, (כדי לרכך את הבצל המטוגן), מבשלים כמה דקות מוסיפים את משחת הג'ינג'ר, השום ואת כל התבלינים ומערבבים היטב. נותנים לתערובת לבעבע כמה דקות, ואז מוסיפים לאט לאט, כף אחרי כף, את רסק העגבניות, עד שכולו נבלע בתוך הרוטב.
6. מוסיפים בערך שתי כוסות ממי הבישול של החומוס. (הרוטב לא אמור להיות דליל מדי, אז אין חובה להוסיף את כל כמות הנוזלים), מבשלים 5 דקות, ואז מוסיפים את גרגרי החומוס המבושלים.
7. מפזרים מלמעלה  $\frac{1}{4}$  כפית אבקת חילבה טחונה דק, לא מערבבים, שהיא תהיה רק מלמעלה. מביאים לרתיחה, מנמיכים את האש ומבשלים במכסה סגור על אש נמוכה כחצי שעה.