



רכיבים:

250 גרם חומוס יבש

3 בצלים גדולים, קצוצים

קוביה בגודל $2\frac{1}{2}$ ס"מ של ג'ינג'ר טרי

5 שיני שום, כתושות

250 גרם עגבניות, חלוטות ומרוסקות (אפשר גם מקופסא)

2 זרעי הל

8 ציפורן

2 עלי קינמון או דפנה

15 גרגרי פלפל

כפית זרעי כמון

מלח

קורט אספטידה

$\frac{1}{4}$ כוס שמן צמחי

1 כפית אבקת כורכום

$\frac{1}{2}$ כפית אבקת גראם מסלה

1 כפית אבקת כוסברה

$\frac{1}{2}$ כפית פלפל שחור, טחון טרי

$\frac{3}{4}$ כפית אבקת מנגו מיובש

אופן ההכנה:

1. משרים את גרגרי החומוס ב 5 כוסות מים ללילה (אם משתמשים בסיר לחץ 4 כוסות מספיקות).

2. מרסקים בבלנדר לפירה חלק בצל אחד, את הג'ינג'ר והשום.

3. שמים את החומוס עם מי ההשריה בסיר ומוסיפים בצל אחד, הל, ציפורן, קינמון או עלי דפנה, גרגרי

פלפל, זרעי כמון, כפית מלח ואספטידה. מביאים לרתיחה. אם משתמשים בסיר לחץ מבשלים 20 דקות. אם בסיר רגיל מבשלים ל 50 דקות לפחות.

4. מסננים ושומרים את מי הבישול.

5. בסיר נפרד מחממים את השמן. מוסיפים בצל קצוץ ומטגנים כ 15-20 דקות עד שמשחים.

6. מוסיפים את הפירה של השום, בצל וג'ינג'ר ומבשלים 10 דקות נוספות.

7. מוסיפים את הכורכום, גראם מסלה והכוסברה, פלפל ואבקת המנגו ומערבבים היטב. אחרי כדקה מוסיפים את העגבניות המרוסקות ומבשלים נספר דקות.

8. מוסיפים את החומוס המבושל ומערבבים בעדינות. מוסיפים את מי הבישול של החומוס (אפשר לסנן מהתבלינים) ומבשלים עד שמתרכך.

9. להוסיף מלח לפי הטעם.