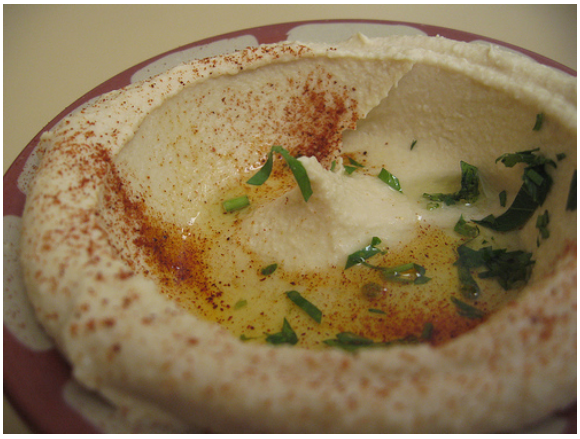


רכיבים:

1 ק"ג חומוס

½ חבילה כוסברה

אבקת מרק

פפריקה

2 גמבה פרוס למקלות

מלח

¼ כוס שמן

אופן ההכנה:

1. משרים את החומוס 7 שעות (לילה) במים.

2. מכניסים את כל החומרים לתוך סיר לחץ ומתבלים לפי הטעם.

3. מבשלים 45 דקות. פותחים את הסיר ומאדים עד לאבדן הנוזלים.