הכמויות מיועדות להכנת 6 מנות.

רכיבים:

¼ ק"ג גרגירי חומוס קטנים יבשים

1 כוס מים

¼ כוס מיץ לימון משומר

½ כפית מלח

1½ כפות פלפל שחור גרוס גס

1 כף כמון מזרחי

5 שיני שום גדולות פרוסות

5-6 כפות טחינה גולמית

3 כפות שמן זית

אופן ההכנה:

1. משרים את גרגירי החומוס 24-48 שעות במים עד כיסוי. מדי מספר שעות, כשהמים מעשים עכורים, מחליפים אותם.

2. לאחר ההשריה, כשהגרגירים מתנפחים, מסננים ומעבירים אותם להקפאה. (חשוב שיגיעו לדרגת קיפאון).

3. מוציאים את הגרגירים מהמקפיא ומפשירים אותם. מבשלים בסיר לחץ עם מים במשך 20-25 דקות. מחכים שעה עד לשחרור הלחץ מהמכסה. ניתן להוסיף בתחילת הבישול מעט פלפל שחור.

4. מסננים את המים ומעבירים את הגרגירים למעבד מזון ביחד עם שאר המרכיבים וטוחנים.

הערה:

מרקם החומוס תלוי בזמן העיבוד. ככל שמעבדים זמן רב יותר, המרקם יהיה חלק יותר.