

רכיבים:

½ ק"ג חומוס (קטן) מבושל עם מי הבישול

1-2 פלפל חריף קצוץ

1 פלפל רגיל (ירוק/אדום) קצוץ

1 כפית שום קצוץ

1 כפית ג'ינג'ר קצוץ

1 בצל קצוץ מטוגן

4-7 עגבניות בשלות קצוצות

2 עלי דפנה

1 כפית זרעי כמון

1 כפית גרעיני כוסברה

2-3 גרגרי הל כפית

מחטי מרווה

כף רוזמרין

כף עלי כוסברה קצוצה

3 גרגרי פלפל אנגלי

1 כפית masala chana

2 כפות שמן זית

מלח

מים

אופן ההכנה:

1. בסיר עמוק להקפיץ את עלי הדפנה, הל, פלפל אנגלי, כמון, כוזברה, פלפלים קצוצים, שום וג'ינגר ולערבב כשהפלפל מוכן - להוסיף עגבניות ולערבב.

2. כשהעגבניות מתרככות להוסיף הבצל המטוגן ולערבב להוציא עלי הדפנה, הפלפל האנגלי וההל. להוסיף $\frac{3}{4}$ מכמות החומוס + כל מי הבישול של החומוס + 2-3 כוסות מים.

3. לערבב, לכסות ולהביא לרתיחה. להחליש האש ולבשל כ 15 דקות לטחון עם בלנדר-מקל להוסיף את שאר החומוס ואת העלים ושמן הזית ותבלין ה masala chana וכפית מלח. לערבב ולבשל כ 5 דקות. להשאיר מכוסה כ 10 דקות ולהגיש.