

רכיבים:

400 גרם גרגירי חומס, שהושרו במשך לילה

1 כפית אבקת אפיה

4 כפות טחינה גולמית

5 שיני שום

מיץ מ - 5 לימונים

מלח

פלפל חריף, קצוץ - לפי הטעם

שמן זית

מעט בצל ירוק קצוץ, להגשה

אופן ההכנה:

1. מסננים את החומס ממי ההשריה ושוטפים היטב.

2. שמים בסיר, מכסים במים, מוסיפים את אבקת האפייה ושלוש שיני שום שלמות ומבשלים במשך כשעה וחצי, עד שהחומס רך.

3. מסננים ושומרים את מי הבישול.

4. משאירים בצד כשש כפות גרגירי חומס שלמים. מכניסים את יתרת הגרגירים למעבד המזון. מוסיפים את הטחינה, מיץ משני לימונים ומלח ומרסקים. מוסיפים מעט ממי הבישול של החומס ומעבדים עד שמגיעים לסמיכות הרצויה. מוסיפים מעט שמן זית.

הרוטב:

שמים בצנצנת קטנה מיץ משלושה לימונים, כותשים 2 שיני שום, פלפל חריף קצוץ ומלח. סוגרים ומנערים היטב.

