ממרח עדשים כתומות.

רכיבים:

כוס עדשים כתומות
3 כוסות מים רותחים
3 שיני שום
לימון
½ כפית מלח
קורט פלפל שחור

אופן ההכנה:

1. מבשלים את העדשים במים הרותחים כ-20 דקות בסיר מכוסה, עד שהעדשים מתרככות והמים נספגים.
2. כותשים את שיני השום, סוחטים את הלימון ומוסיפים לעדשים. מתבלים במלח ובפלפל שחור, מערבבים ומצננים.