

רכיבים:

שתי כוסות גרירי חומוס, מושרים לילה שלם ושטוף היטב
½ כוס טחינה גולמית
¼ כוס מיץ לימון
מלח

אופן ההכנה:

1. מבשלים את גרגירי החומוס במיםבמשך שלוש שעות, עד שהם רכים.
2. טוחנים אותם עם מעט ממי הבישול.
3. מוסיפים מלח, טחינה ומיץ לימון וטוחנים עד שמתקבל מרקם אחיד ומשחתי.