

פול מדמס.

## רכיבים:

½ ק"ג פול מצרי יבש, שהושרה במשך לילה שלם במים קרים  
4 - 5 ביצים קשות  
¾ כוס מיץ לימון סחוט טרי  
פלפל חריף אדום, קצוץ דק  
4 - 5 שיני שום, כתושות  
1 כפית כמון  
שמן זית  
רוטב טחינה מתובלת  
פטרוזיליה, קצוצה  
3 - 4 בצלים, קלופים וחתוכים לשמיניות  
עגבניות, חתוכות לשמיניות  
חצילים מוחמצים  
זיתים דפוקים  
מלפפונים חמוצים במלח  
מלח

## אופן ההכנה:

1. מבשלים את הפול במים, ללא מלח עד שהוא מתרכך. מסננים את המים.
2. מוסיפים את השום, מיץ הלימון, הכמון, הפלפל הקצוץ והמלח ומערבבים.
3. מועכים בעזרת מזלג חלק מהפול לא את הכל, מחממים ומכינים להגשה.

