

רכיבים:

1 כוס גרגירי חומוס בלאדי
1 כוס טחינה מוכנה (מתובלת בהמון לימון מלח ומעט שום כתוש)
קמצוץ של כמון
מלח

אופן ההכנה:

1. להשרות את החומוס ללילה. למחרת לשים בסיר ולכסות במים. להביא לרתיחה ולבשל עד שהגרגרים יתרככו. לסנן את הגרגרים ולשמור את מי הבישול.
2. לשים את גרגירי החומוס במעבד מזון. להוסיף מחצית מכמות הטחינה. מעט ממי הבישול ומיץ לימון סחוט טרי. להוסיף מלח ולערבל בפולסים לשמירה על מרקם גס של החומוס.
3. לטעום. להוסיף מעט כמון ולתקן תיבול. להוסיף מעט שמן זית ולצנן.