



## רכיבים:

½ כוס גרגרי חמוס מבושלים כף טחינה מיץ מלימון אחד כפית שום כתוש תבלינים לפי הטעם: מלח, פלפל, פפריקה חופן פטרוזיליה, קצוצה שמן (מומלץ להשתמש בשמן זית)

## אופן ההכנה:

1. משאירים בצד מעט גרגרי חמוס שלמים ואת היתר טוחנים בעזרת מעבד מזון או מועכים בעזרת מזלג.
2. מוסיפים את הטחינה, השום, מיץ הלימון, המלח והפלפל ומערבבים היטב עד לקבלת עיסה אחידה.

3. משטחים את העיסה על גבי צלחת ההגשה, מפזרים מעל את גרגירי החומס השלמים ששמרנו בצד, מוסיפים מעט פטרוזיליה קצוצה, מעט שמן זית ומגישים.