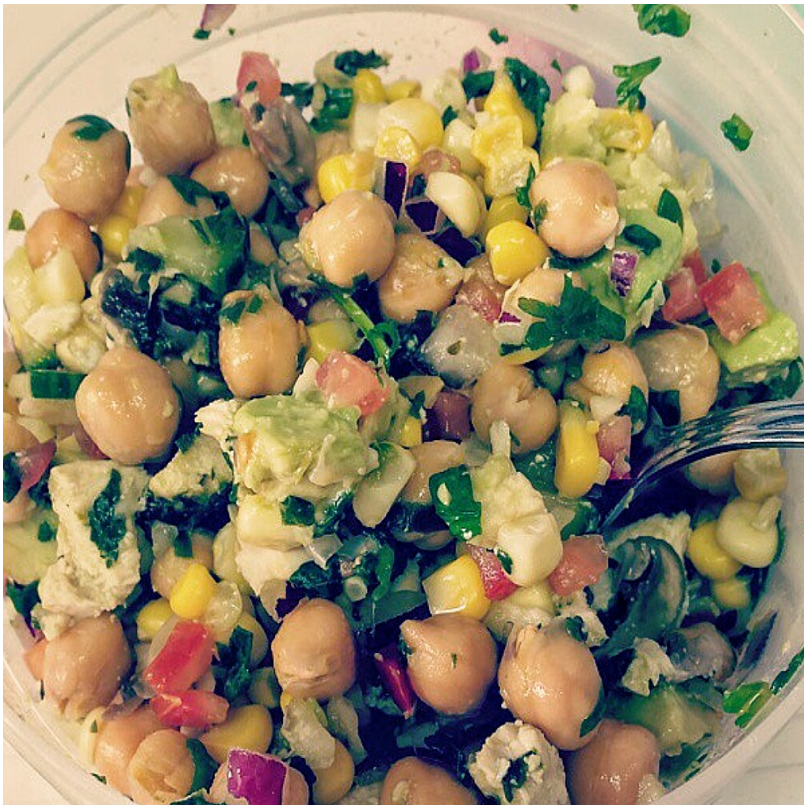

רכיבים:

1¼ כוסות גרגירי חומוס, שהושרו במים במשך לילה

1 כוס טחינה גולמית

4 חצילים (ארוכים ככל שניתן)

6 שיני שום, קלופות וכתושות

מיץ מ - 2 לימונים גדולים

מלח

תוספת מעל המסבחה:

2 פלפלים חריפים, ללא גרעינים, קצוצים דק

¼ כוס מיץ מלימון טרי

½ כוס שמן זית

6 שיני שום, קלופות וכתושות

½ כוס פטרוזיליה, קצוצה

אופן ההכנה:

1. שוטפים היטב במי ברז את גרגירי החומוס ומכניסים אותם לסיר בישול. מכסים במים טריים. מבשלים ומביאים לרתיחה.

2. בעזרת כף, מוציאים את הקצף הלבן שנוצר. לאחר שכל הקצף הוצא, מכסים את הסיר ומבשלים על להבה נמוכה למשך כשעה לערך, או עד שגרגירי החומוס רכים.

3. על להבת הכיריים או על גריל, קולים את החצילים עד שהם נהיים רכים וקליפתם מתפחמת. שוטפים מיד מתחת למי ברז ותוך כדי מקלפים מהם את הקליפה.

4. קוצצים דק את החצילים ומוסיפים לקערה בגודל בינוני. מוסיפים את הטחינה, מיץ הלימון, המלח והשום ומערבבים היטב.

5. מוסיפים מעל את גרגירי החומוס ומערבבים בעדינות.

6. בקערה נפרדת מערבבים היטב את רכיבי התוספת. מוסיפים את התוספת על מנת החומוס והחצילים ומגישים.