רכיבים:
2 כוסות גרגירי חומוס מבושל
6-8 עלי מנגולד שטופים
2 בצלים קצוצים
4 שיני שום
כף כמון
מלח ופלפל שחור גרוס גס
2 כפות שמן זית
½ כוס מים

אופן ההכנה:
1. בסיר גדול מאדים את הבצל, מוסיפים את שיני השום לשתי דקות נוספת.
2. מוסיפים את גרגירי החומוס המבושלים עם המים והתבלינים ומבשלים 10 דקות.
3. את עלי המנגולד חותכים לאורך הגבעול וקורעים אותם לרוחב לחתיכות גסות.
4. מבשלים עוד 10-15 דקות על אש נמוכה, עד שהכל מתרכך.