

פול מצרי.

רכיבים:

500 גרם פול מצרי יבש, מושרה ללילה שלם במים קרים
4 - 5 ביצים קשות לפי מספר הסועדים.
 $\frac{3}{4}$ כוס מיץ לימון סחוט טרי
פלפל חריף אדום קצוץ דק)
4-5 שיני שום, כתושות
1 כפית כמון מזרחי
שמן זית
טחינה מתובלת
פטרוזיליה, קצוצה
3-4 בצלים, קלופים וחתוכים לשמיניות
עגבניות חתוכות לשמיניות
חצילים מוחמצים
זיתים שבורים
מלפפונים חמוצים, במלח
מלח שולחן

אופן ההכנה:

1. מבשלים את הפול במים, ללא מלח עד שיתרככו.

2. כשהפולים רכים, מסננים אותם מהמים.

3. מוסיפים את השום, מיץ הלימון, הכמון, הפלפל הקצוץ ומלח לפי הטעם ומערבבים.

4. מועכים בעזרת מזלג חלק מהפול לא את הכל, מחממים ומכינים להגשה .