

תרד מבושל עם גרגירי חומוס.

רכיבים:

$\frac{1}{2}$ ק"ג גרגירי חומוס בלאדי או אורגני (קטן) מבושל $\frac{1}{2}$ ק"ג תרד ערבי $\frac{1}{4}$ כוס מיץ לימון טרי $\frac{1}{4}$ כוס שמן
זית
ופלפל שחור טחון טרי

1 כפית זרעי שומר שלמים או שבורים (השבורים יתנו טעם שומר מודגש יותר)

אופן ההכנה:

1. מקפצים את התרד במחבת ללא נוזלים עד שהוא נובל, סוחטים היטב וקוצצים גס.
2. מערבבים חומוס ותרד, מוסיפים שמן ומיץ לימון, מתבלים בפלפל, מלח, זרעי שומר, ומחממים.
3. מגישים פושר.