

רכיבים:

1 קילו גרגירי חומוס ½ ליטר טחינה גולמית קוביות קרח לפי הצורך 2 כפות פטרוזיליה קצוצה
מיץ מ- 10 לימונים 1 כף סודה לשתיה 1 כף כמון מלח לפי הטעם

אופן ההכנה:

1. שוטפים את החומוס במים, חוזרים על הפעולה 5 פעמים עד שהמים שקופים.
2. מבשלים את החומוס עם הסודה לשתיה עד שהוא מוכן, רך, אך עדיין הגרגירים שלמים ויפים. מסננים את המים.
3. במעבד מזון טוחנים את החומוס עם לימון, מלח, כמון ופטרוזיליה עד קבלת מרקם חלק לגמרי.
4. מוסיפים את הטחינה באיטיות עם קוביות הקרח. הקרח נותן לחומוס את הצבע הלבן