

הצעת הגשה.

רכיבים:

שני ספלי גרגרי חומוס קטנים

3/2 כוס טחינה גולמית

מיץ מלימון אחד + כפית מחוקה מלח לימון

1 בצל קטן-בינוני

½ - ¼ כפית כמון

כפית סודה לשתיה

מלח

מעט שמן זית - להגשה

מעט פטרוזיליה קצוצה - להגשה

אופן ההכנה:

1. שוטפים היטב את גרגירי החומוס מספר פעמים, עד שהמים שקופים ונקיים לגמרי.

2. משרים את החומוס למשך הלילה בהרבה (2-3 ליטר) מים. (חשוב: בתחתית קערת ההשריה מפזרים כמה כפות של מלח גס. בקיץ, כדאי להכניס את קערת ההשריה למקרר, אחרת הגרגרים עלולים להחמיץ. בחורף אפשר להשאיר בחוץ). בבוקר שוטפים היטב, ומשרים לעוד מספר שעות במים נקיים.

3. שוטפים את הגרגרים שוב, עד שהמים שקופים, מסננים ומכניסים לסיר עם מים נקיים בגובה של כ-5 ס"מ מעל לגרגרים. מוסיפים לסיר את שיני השום ואת הבצל.

4. מבשלים את החומוס ללא מלח. מביאים לרתיחה, מנמיכים את הלהבה ונותנים לגרגרים להתבשל כשלושת רבעי השעה, עד שהגרגרים מתרככים מעט. מוסיפים את הסודה לשתייה ומבשלים עד להתרככות מוחלטת של הגרגרים.

5. כשגרגרי החומוס נמעכים בקלות, הם מוכנים. המהדרין מסירים את הקליפות, גרגר אחרי גרגר, אבל זה הרבה עבודה. אם רוב הקליפות כבר צפו וסולקו או התפוררו זה די מיותר ובזנים קטנים (הזן הבולגרי) הקליפות נוטות להתפורר ולהיעלם.

6. מניחים לסיר להתקרר ומכניסים למקרר למספר שעות. לאחר מכן שופכים את גרגרי החומוס (עם שיני השום, בלי הבצל) וחלק מהנוזלים שנשארו למעבד מזון וטוחנים במשך כשתי דקות עד לקבלת מרקם דייסתי. אם העיסה נראית סמיכה מדי מוסיפים מעט נוזלים מהסיר.

7. מוסיפים מעט טחינה גולמית ומפעילים את מעבד המזון לעוד שתי דקות בעוצמה נמוכה. מוסיפים את שאר הטחינה הגולמית וטוחנים עוד קצת. מוסיפים בהדרגה
את המלח, הלימון/מלח לימון והכמון.