**רכיבים:**

2 כוסות גרגרי חומוס יבש

6כוסות מים

1תה

מלח

**אופן ההכנה:**

1. שוטפים היטב את גרגירי החומוס במים קרים ובוררים את האבנים הקטנות והלכלוך ומשהים את החומוס במים למשך הלילה.

2. מכניסים את החומוס לסיר, מוסיפים את המים והמלח ומבשלים על להבה גבוהה במשך 3 שעות, עד שהגרגירים רכים.

3. מסננים את המים.