

## المقّبلات: الحمص بالطحينة على الطريقة اللبنانية

المقادير لستة أشخاص:



- كوبين من الحمص
- 4 ملاعق كبيرة من الطحينة
- عصير ليمونة واحدة حامضة
- ملعقة صغيرة من الكمون
- فص الثوم المهروس
- ربع كوب من زيت الزيتون
- ربع ملعقة صغيرة من البابريكا
- البقدونس المفروم
- الملح حسب الرغبة

### طريقة التحضير:

1. اغسلي الحمص بالماء ثم انقعيه في ماء نظيف لليلة كاملة.
2. اسلقي الحمص اليوم التالي لمدة ساعة ونصف على النار حتى يصبح طرياً.
3. ارفعي الحمص عن النار وضعيه في الخلّاط الكهربائي إلى أن يصبح مثل العجينة اللينة، مع مراعاة الاحتفاظ بماء سلق الحمص.
4. ضعي فوقه الطحينة والليمون والملح والفلفل والثوم.
5. اخلطي المكونات جيداً في وعاء مناسب ثم ضعي فوقها زيت الزيتون وزيتي الطبق بالبابريكا والبقدونس وحبّات الحمص المسلوق في وسط الطبق.

Zdroj: hayatouki.com