סדנה־לי

איך מכינים חומוס ביתי חלק עם טחינה ולימון

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
כ־600 גרם, 6 מנות	**15 דקות**	**10 דקות**	**35 דקות**

ציוד: מעבד מזון או בלנדר חזק

מצרכים

- ☐ 480 גרם גרגירי חומוס מבושלים ומסוננים
- ☐ 100 גרם טחינה גולמית
- ☐ 60 מ״ל מיץ לימון
- ☐ שן שום קטנה
- ☐ 80–120 מ״ל מים קרים
- ☐ חצי כפית מלח
- ☐ רבע כפית כמון
- ☐ כף שמן זית להגשה

אופן ההכנה

1. אם משתמשים בחומוס משומר, שוטפים היטב. מכסים במים בסיר ומבשלים 10 דקות עד שהגרגירים נמעכים בקלות בין אצבעות אחרי צינון קל.
2. מסננים ומצננים 10 דקות. שומרים כמה גרגירים לקישוט אם רוצים.
3. טוחנים טחינה, לימון, שום ומלח כדקה. מוסיפים גרגירים וכמון וטוחנים שוב.
4. מוסיפים תחילה 80 מ״ל מים קרים, ובהמשך כף בכל פעם. עוצרים ומגרדים דפנות עד שמתקבל מרקם חלק וממרחי.
5. טועמים, מעבירים לקערה ויוצרים שקע בכף. מטפטפים שמן זית ומגישים; פיתות ותוספות אינן כלולות במתכון.