



الحمص

طريقة التحضير

ننقع حبات الحمص بالماء لمدة ٢٤ ساعة في درجة حرارة الغرفة. نصفي الحمص ونغسله ونضعه في طنجرة كبيرة مع ٤ لترات ماء. نسخن الماء حتى يغلي فوق نار متوسطة ثم نخفض النار مباشرة. نضيف ربع ملعقة صغيرة من بكاربونات سوديوم ونترك المزيج يغلي ببطء لمدة ساعة ونصف أو ساعتين دون تغطية. للتأكد من نضج الحمص، نأخذ إحدى الحبات ونهرسها بالأصابع. يجب أن لا تكون هناك أي مقاومة، ولون الحبة من الداخل ومن الخارج متماثل. نصفي الحمص ونتركه يبرد. نمزج الطحينة مع نصف كمية مكعبات الثلج بالخلاط الكهربائي. ثم نضيف عصير الليمون مع رشة ملح ونتابع الخلط حتى نحصل على مزيج ناعم. نضيف حبات الحمص ونخلطه لمدة ١٠ دقائق ونضيف بقية مكعبات الثلج أثناء الخلط حتى يصير المزيج ناعماً ونسكبه في وعاء ونغطيه بورق نايلون غدائي ونضعه بالبراد لمدة ٦ ساعات. ننقل المزيج إلى وعاء. ونزيّنه بزيت الزيتون ونقدّم الطبق مع الخبز اللبناني والمخلّل.