شوربة الحمص المغربية لإفطار رمضان

واكبوا معنا خلال شهر رمضان المبارك أشهى وألذ الوصفات المتنوعة لمائدة الإفطار والسحور. اليوم نقدم لكم شوربة الحمص على الطريقة المغربية:

المقادير:

- 1 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 1 بصلة، مفرومة
- 2 فص ثوم، مهروس
- 1 حبة فلفل أحمر حار، مفروم
- 1 ملعقة كبيرة زنجبيل، مبشور
- 1 ملعقة صغيرة كمون، مطحون
- ¼ ملعقة صغيرة قرفة، مطحونة
- 200 غ فلفل أحمر، مشوي
- 2 علبة طماطم، مفرومة
- 400 مل مرق خضار
- 1 كوب حمص مسلوق
- 1 ملعقة كبيرة عسل
- 50 غ كسكس
- 2 حبة ليمون مخلل، مفروم

طريقة التحضير:

يسخن الزيت بقدر واسع على نار متوسطة ويضاف البصل والثوم وتقلب المكونات لمدة 5 دقائق.

يضاف الفلفل الحار والكمون والزنجبيل وتحرك المقادير لمدة دقيقة أخرى.

يضاف الفلفل المشوي والطماطم والمرق ويترك المزيج ليغلي لمدة 10 دقائق.

يوضع مزيج الشوربة في الخلاط الكهربائي ويخفق المزيج ليصبح ناعم.

يعاد المزيج للقدر ويضاف الحمص والليمون المخلل والكسكس والعسل ويترك المزيج على النار لمدة 5 دقائق.

تسكب الشوربة في أطباق وتقدم ساخنة.

ألف صحة!