

طريقة تحضير فتة الحمص

المقادير

- 100 غ مقدام
- 200 غ خبز محمص
- 100 غ خبز حمص مسلوق
- 500 غ لبن
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة كمون
- $\frac{1}{2}$ ملعقة صغيرة بابريكا
- 1 ملعقة صغيرة صنوبر
- 1 ملعقة صغيرة سمّنة
- رشّة باقة عطرية

طريقة التحضير:

1. تشوى المقدام على النار ثم توضع في قدر مليء بالماء البارد ويشلق على النار.
2. تزال المياء وتغسل المقدام وتضاف الى مياه نظيفة ثم يضاف الباقة العطرية.
3. تترك لحوالي 4 ساعات لتنضج وتسحب من العظم.
4. يوضع الحمص في أسفل الصحن ثم المقادم واللبن والخبز والصنوبر والبابريكا والكمون.
5. يقدم الطبق على الفور.