

فتة الحمص

مدة التحضير: ١٥ دقيقة

المقادير:

- ٦ غ فص ثوم
- ١٦٤ غ حمص
- كمون
- ملح
- ٢٠٠ غ زبادي خالي من الدسم
- نعناع يابس
- ٢ مل طحينة
- ٥٦ غ خبز عربي كامل القمح
- ٢ غ صنوبر

طريقة التحضير:

يغلى القليل من الماء في وعاء ويضاف نصف كمية الملح، الكمون والثوم وكل الحمص المسلوق. يترك على نار قوية حتى تهبط الحبوب في وعاء آخر، يخلط اللبن مع النعناع، الطحينة والكمية المتبقية من الثوم. يوضع جانبا

يوضع الحمص الساخن في وعاء. يكسر الخبز المحمص ويضاف على الحمص. يغطى باللبن ويرش فوقه الكمون والصنوبر المحمص