



## רכיבים

- כוס גרגירי חומוס מושרים בהרבה מים במשך הלילה
- 1/4 4/1 כוס שמן צמחי לא זית
- בצל גדול מאוד, קצוץ
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית כמון טחון
- 1/4 4/1 כפית פלפל טחון טרי
- 1/2 2/1 חבילה קמח תופח אסם 1 ק"ג
- גרם שמרים או 1 כפית שמרים יבשים
- כפית סוכר לבן
- 3/4 4/3 כוס מים חמימים-פושרים
- 1/2 2/1 כפית מלח
- כף שמן צמחי לא זית
- טיפה שמן קנולה לטיגון עמוק

## הכנה

1. מערבבים בקערה את הקמח, השמרים והסוכר, ומוסיפים בהדרגה את המים (ייתכן שלא תזדקקו לכל המים).
2. מוסיפים לקערה את המלח והשמן הצמחי, לשים במשך 5 דקות לבצק אחיד, מכסים ביריעת ניילון נצמד ומניחים במקום חמים לתפיחה ראשונית במשך כארבעים דקות.
3. כשהבצק תופח ומכפיל את נפחו, לשים שוב במשך כמה דקות, מכסים שוב בניילון נצמד ומניחים לתפיחה במשך עוד ארבעים דקות להכפלת נפח. מחלקים את הבצק ל-2 כדורים.
4. על משטח מקומח מרדדים את הבצק לעלה בעובי חצי מ"מ. באמצעות חותכן גדול או כוס בעלת שוליים חדים קורצים עיגולים בקוטר 10 ס"מ.
5. מניחים במרכז כל עיגול בצק כף גדושה מהמלית, מקפלים לחצי ליצירת סהרון, צובטים וסוגרים היטב את השוליים. נותנים לסהרונים לנוח במשך 10 דקות.
6. מחממים בסיר שמן לטיגון עמוק על להבה בינונית-נמוכה ומטגנים את הסהרונים בחום בינוני של 170 מעלות (בודקים באמצעות הכנסת פיסת בצק לשמן, הבצק צריך להעלות בועות ולצוף תוך 20 שניות) עד הזהבה. הופכים, מזהיבים את הצד השני ומעבירים לנייר סופג.
7. מוציאים את החומוס ממי ההשריה, מניחים בסיר ומבשלים בהרבה מים במשך שעתיים לפחות, עד שהם מתרככים מאוד.
8. מחממים את השמן בסיר נפרד, מוסיפים את הבצל ומטגנים עד השחמה.
9. מסננים את החומוס המבושל (שומרים בצד 2 כפות ממי הבישול) ומועכים במזלג.
10. מוסיפים למחית החומוס 2 כפות ממי הבישול, את התבלינים והבצל המטוגן עם שמן הטיגון, טועמים ומתקנים את התיבול.

140 דקות

10 servings 10

