

חריימה בורי וחומוס



רכיבים

- 2/1 1/2 כוס מיץ
- פרוסות ברבניות
- 2/1 1/2 כפית כורכום
- כף פפריקה אדומה מתוקה
- כוסות גרגירי חומוס (מושרים ומבושלים עד ריכוך)
- פרוסות לימון (דקות)
- פלפל אדום חריף שלם
- כוסות כוסברה
- עגבנייה קלופות וקצוצות
- כף מלח ופלפל שחור
- שיני שום (חצויות)
- כף רסק עגבניות
- 2/1 1/2 כוס שמן קנולה

הכנה

1. משרים את פרוסות הבורי בקערה עם לימון ומלח ל - 1/2 שעה.
2. בסיר רחב ומתאים לדגים מחממים את השמן ומטגנים את שיני השום החצויות עד להזהבה.
3. מוסיפים רסק עגבניות ומערבבים היטב עד שהרוטב אחיד וסמיך. מבשלים עוד כ - 3 דקות על להבה נמוכה.
4. מוסיפים את העגבניות הקצוצות ואת הכוסברה ומערבבים היטב. מכסים ומבשלים 10 דקות על להבה נמוכה.
5. מוסיפים את התבלינים ואת גרגירי החומוס ומבשלים עוד 1/2 שעה על הלהבה הנמוכה ביותר.
6. מוסיפים את הדגים, מניחים מעל את הלימונים ופלפל חריף שלם ומבשלים 1/2 שעה על להבה נמוכה.

60 דקות ⌚

6 servings 6 ⊕