

## אייאדה - החומוס היווני



## רכיבים

- תפוח אדמה בינוניים, לבנים
- ראש שום
- חלמון
- 1/4 4/1 כוס שמן קנולה
- 1/4 4/1 כוס שמן זית בכבישה קרה בלבד
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

## הכנה

1. מביאים לרתיחה סיר עם מים ותפוחי האדמה, מנמיכים את האש ומבשלים עד שתפוחי האדמה רכים מאוד גם מבפנים (בדיקה בעזרת נעיצת מזלג).
2. קולפים את תפוחי האדמה ומרסקים למחית חלקה מאוד, אפשר להיעזר בכלי לפירה (חשוב מאוד מחית חלקה). מצננים.
3. מפרקים את שיני השום, כותשים ומוסיפים למחית חצי מהכמות לאחר שהתקררה (אוהבי החרוף רשאים להוסיף את כל ראש השום, ויותר).
4. מוסיפים את חלמוני הביצה ומערבבים היטב. מוסיפים מלח ופלפל.
5. מוסיפים בהדרגה את השמן, ומערבבים עד לקבלת משחה חלקה מאוד כמו חומוס.
6. מתקנים תיבול וחריפות עם השום.
7. מגישים עם פיתה טרייה, ואוכלים כמו חומוס

60 דקות ⌚

12 servings 12 ⊕