



רכיבים

- קילוגרם גרגירי חומוס קטנים
- שיני שום
- פלפל ירוק חריף טרי
- 1/2 2/1 כוסות טחינה גולמית
- 1/2 2/1 ליטר מים
- לפי הטעם מלח
- לימון טרי, סחוט טרי
- כפית כמון טחון
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה
- לפי הטעם שמן זית
- כוס חומוס קפוא מבושלים
- לפי הטעם פטרוזיליה קצוצה

הכנה

1. כן כן, כולנו יודעים שחומוס אמיתי מכינים עם מכתש ועלי, או עם קערה ומקל בתהליך ידני ועמלני שאורך כשעה. נו טוב, מה לעשות שהתהליך הזה די עבר מן העולם. נכון, יש חומוסיות שבהן עדיין מסתובב אפנדי רב הוד בין השולחנות, בעודו מקציף חומוס ביד. יופי. יש גם מסעדות שמקלפות פלחי קלמנטינות לקינוח או חונקות ידנית ברווזים, לברווז נוסח פקין או ממלאות פרחי קישואים בני יומם בקציפת פטריות כמהין. אז מה? זה אומר שגם אנחנו? מה פתאום. הנה גירסת מעבד המזון לחומוס, וכל עוד מקפידים לא לקרר את החומוס ולאכול אותו תוך 12 שעות, היא עובדת מצוין.
2. משרים את גרגרי החומוס בקערה עם הרבה מים ללילה שלם. למחרת מסננים ושוטפים.
3. מבשלים את גרגירי החומוס בהרבה מים רותחים מומלחים קלות, עד שהגרגרים רכים, כדי שאפשר יהיה למעוך אותם בין שתי אצבעות (אבל לא עד שהם מתפוררים!). מסירים מהאש, שומרים שתי כוסות ממי הבישול וכוס אחת של גרגירי חומוס מבושלים. מסננים מיתר המים ושוטפים.
4. מניחים את שיני השום והפלפל החריף (ללא העוקץ) במעבד מזון עם להב פלדה ומרסקים למחית אחידה. מוסיפים את גרגירי החומוס והטחינה ומעבדים. מוסיפים בהדרגה ממי הבישול עד שמתקבל חומוס שהוא טיפונת נוזלי יותר מהמרקם הרצוי (כי ככל שחומוס עומד הוא מתקשה).
5. טועמים, ומוסיפים מלח ומיץ לימון. מערבבים וטועמים שוב. אם צריך לתבל עוד, לא לחסוך.
6. שומרים בטמפרטורת החדר. להגשה מורחים על צלחות אישיות, או על קערה מרכזית גדולה, כך שבמרכז יש מעט חומוס ובשוליים הרבה. מפזרים במרכז גרגירי חומוס מבושלים. זורים מעל מעט כמון ומעט פפריקה. יוצקים שמן זית בנדיבות, מפזרים פטרוזיליה קצוצה ומגישים.

120 דקות

8 servings 8