

## وصفة لتحضير الحمص - لذيذة :-)

## الهدف/النتيجة:

وصفة لتحضير 4-5 حصص من الحمص

## المكونات:

- 10 أكواب من حبوب الحمص
- ثوم
- 1/3 كوب من الطحينة
- عصير ليمون طازج (من ليمونة واحدة)
- ملح، رشّة من الملح
- زيت زيتون

## التعليمات/الخطوات:

- 1 قوما بنقع وغلي 3 أكواب من حبوب الحمص إلى أن تصبح لينة. يمكنك مشاهدة برنامجك التلفزيوني المفضل بينما يُسلق الحمص. ثم اتركه ليبرد.
- 2 قشروا الحمص عبر وضعه تحت المياه الجارية لإزالة قشرته.
- 3 اهرسوا الحمص في خلاط الطعام إلى أن يصبح الخليط ناعماً.
- 4 أضيفوا الطحينة وعصير الليمون والملح لخليط الحمص.
- 5 ضعوا الخليط في الثلاجة حتى يبرد، ثم قذموه.

المصدر: يستضيف Meta هذا المحتوى ويتضمن حالياً موارد التعلم المستمدة من مشروع Youth and Media في مركز Berkman Klein Center for Internet & Society في جامعة هارفارد، بموجب ترخيص المحتوى، بما في ذلك نسخ الأعمال المشتقة وإعدادها، سواء كانت تجارية أو غير تجارية، طالما أنكم تتسبون مشروع Youth and Media كمصدر أصلي وتبشرون الشروط الأخرى للترخيص، وتشاركون أي أعمال أخرى بموجب نفس الشروط.