

فتة حمص فلسطينية



09 يوليو 2021 - 19:43

مجموع الوقت

1 ساعة 10 دقيقة

وقت التحضير

30 دقيقة

وقت الطبخ

40 دقيقة

المكونات

حمص مسلوق - 1 كيلوغرام

ماء سلق الحمص مغلي - كوب

خبز عربي مقطّع إلى مكعبات ومقلي - 5 أرغفة

سماق - ملعقة كبيرة

كبدة مقطّعة إلى مكعبات - 200 غرام

صدر دجاج مقطّع إلى مكعبات - 1

ملح - بحسب الرغبة

طحينة - 3 ملاعق كبيرة

فلفل أخضر مفروم - 1

عصير ليمون حامض - 3 ملاعق كبيرة

ثوم مفروم - 3 فصوص

صنوبر - نصف كوب

زيت زيتون - ملعقتان كبيرتان

بصل حجم متوسط مفروم فرماً ناعماً - 1

طريقة العمل

- 1- في محضر الطعام، ضعي الحمص، الفلفل الأخضر، الثوم، الطحينة، الملح، زيت الزيتون وعصير الليمون حامض. أخلطي المزيج حتى يتجانس.
- 2- في مقلاة على نار متوسطة، ضعي الكبد، صدر الدجاج والبصل. قلبّي المكونات لـ 30 دقيقة.
- 3- ضعي الخبز في طبق التقديم. أضيفي ماء السلق ثمّ زيدي الحمص مزيج الكبد والدجاج.
- 4- زيتي بالسماق والصنوبر. قدّمي الفتة ساخنة. ألف صحة!