

المسبحة الفلسطينية



09 يوليو 2021 - 19:44

المقادير

- حمص : كوب (مسلوقة)
- الفول : كوب (مسلوقة ومهروس)
- الطحينية : ربع كوب
- الفلفل الأخضر : 1 حبة (مقطع مكعبات)
- زيت الزيتون : ربع كوب
- عصير الليمون : نصف كوب
- الماء : ربع كوب
- سماق : ربع ملعقة كبيرة
- ملح : نصف ملعقة صغيرة
- الكمون : نصف ملعقة صغيرة
- الثوم : 5 فصوص (مهروس)

طريقة التحضير

1. في وعاء عميق نقوم بضرب الطحينة بالمضرب اليدوي مع نصف كمية الليمون ثم نضيف الحمص المسلوقة ونصف كمية الثوم والماء ونقلب من جديد.
2. نضرب الخليط في الخلاط حتى يصبح ناعماً ثم نضيف الفول والملح والكمون مع الاستمرار بالخلط ثم نسكب الخليط في طبق.
3. في الخلاط الكهربائي نضرب الفلفل مع الليمون المعصور ثم نضيف نصف الكمية لخليط الحمص في الطبق ونقلبه جيداً.
4. نصب المسبحة في طبق التقديم ثم نسكب باقي خليط الفلفل فوقه ونرش السماق للتزيين.