حمص بالفلفل الأحمر المشوي

وقت الطبخ: 0 min وقت التحضير: 0 min الوقت الكلي: 0 min الأشخاص : 0

المكونات:

- 1 ½ كوب من الحمص المطهي
- 1 حبة فلفل أحمر مشوية حجمها كبير (انظر الى الملاحظات في الأعلى)
- 3 4 ملاعق كبيرة من عصير الليمون
- 2 ملعقة كبيرة من الطحينة
- ¾ ملعقة صغيرة من البابريكا المدخنة
- ¼ ملعقة صغيرة من بودرة البصل
- ¼ ملعقة صغيرة من بودرة الثوم
- 1 2 ملعقة كبيرة من الخميرة الغذائية (اختياري)
- من ½ الى 1 ملعقة صغيرة من الملح
- رشة من الفلفل الأسود
- رشة من رقائق الفلفل الحار المطحونة

الخطوات:

1. ببساطة نضع كل المكونات في محضر الطعام , ونبدأ بوضع الكمية الأقل من عصير الليمون, الملح, والخميرة الغذائية.
2. نخفق حتى يصبح المزيج أملس. نذوق المزيج و نضع المزيد من عصير الليمون إذا كنا نريد نكهة حامضة أكثر, والمزيد من الملح إذا كنتم تفضلون مذاق مالح أكثر , والمزيد من الخميرة الغذائية إذا كنتم تحبون مذاق الجبنة أكثر. وإذا كنتم تفضلونه حار يمكنكم إضافة المزيد من الفلفل الحار.
3. يتم حفظه في الثلاجة في وعاء محكم الغلق و يتم تناوله في خلال 3 أو 4 أيام.

يتم الاستمتاع بتناوله مع الكراكرز, خبز البيتا, و كصلصة قابلة للفرد علي الساندوتش. في الصورة قمت بفرد الحمص على الخبز, ثم قمت بوضع السبانخ المطبوخة على البخار, الأفوكادو, والبصل المكرمل بالتراكم.