فتوش الحمص

وقت الطبخ: 20-30 min **وقت التحضير:** 15 min **الوقت الكلي:** 40 min **الأشخاص :** 4

المكونات:

½ بصلة صغيرة، مقطعة شرائح رفيعة

¼ كوب (60 مل) عصير ليمون

1 خس رومين، مقطع بالعرض إلى قطع حجمها 1 أنش

1 كوب (30غ) معبأ بخفة من النعناع الطازج

1 كوب (30غ) معبأ بخفة من البقدونس الطازج

3 خيار، مقطع إلى قطع حجمها ½ أنش

1 كمية من دريسينج الطحينة مع السماق

1 كمية من حمص السماق المشوي

حمص مشوي بالسماق:

1 عبوة (400 غ) حمص، مصفى ومشطوف

1 ملعقة كبيرة زيت زيتون بكر

1 ½ ملعقة صغيرة سماق

½ ملعقة صغيرة ملح بحر

¼ ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون طازج

¼ ملعقة صغيرة كمون مطحون (اختياري)

دريسينج السماق والطحينة

 (90 مل) كوب طحينة

¼ (60 مل) كوب زيت زيتون

2 ملعقة كبيرة عصير ليمون

1 ملعقة كبيرة عسل

1 فص ثوم متوسط الحجم

2 ملعقة كبيرة بودرة سماق

½ ملعقة صغيرة ملح

¼ ملعقة صغيرة فلفل أسود

الإرشادات:

1. نقوم بعمل الدريسينج والحمص المشوي مسبقا. بالاضافة الى خلط البصل المقطع شرائح مع عصير الليمون، ونترك المزيج في الثلاجة.
2. لعمل الحمص المشوي: يسخن الفرن مسبقا على درجة حرارة 220 ف أو 425 س. نجهز صينية خبز بحافة بورق بارشمان. نضع الحمص المشطوف في مناشف مطبخ تمتص الماء. نلف المناشف ونضغط عليها بخفة حتى تمتص المنشفة كل الرطوبة من الحمص. وفي وعاء كبير نخلط زيت الزيتون مع البهارات. ثم نضيف الحمص، ونقلب جيدا لتغطي كل البهارات الحمص. ننقل الحمص المتبل لصينية الخبز، ونرتبه في طبقة واحدة. نشوي من 20 الى 30 دقيقة، مع تفقده في منتصف الوقت لهز الصينية وقلب الحمص. نزيل الصينية من الفرن حالما يصبح الحمص خفيف ومقرمش. يقدم الطبق دافئا، أو بدرجة حرارة الغرفة.
3. لعمل دريسينج السماق والطحينة : ينخلط كل المكونات معا. يحفظ في الثلاجة حتى 5 أيام.

1. قبل التقديم نضع الخس، الخيار، والأعشاب، في وعاء خاص بالسلطة. نضيف الدريسنج والبصل المقطع مع عصير الليمون. نخلط حتى يغطي المزيج كل الأوراق. نتذوق، ونتبل بالملح والفلفل إذا لزم الأمر. وفي النهاية، نضع الحمص المشوي عليه ونقدم الطبق.