

## حمص مطي بالطماطم



140 min. مدة التحضير:

الصعوب: متوسط

(المكونات 4 اشخاص)

:لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

### المكونات

- 300 gr سترينيد توميتوز 500
- بصل 2/1 ثمرة
- حمص جاف 250 ج
- روزمارين 1 فرع
- زيت زيتون بكر ما يكفي
- فلفل حار طازج 1
- ملح ما يكفي



## التحضير

ضع الحمص في الماء البارد لمدة 12 ساعة، ثم قم بتصفيته، وتجفيفه ووضعه في وعاء طهي كبير مع الماء والروزمارين

أطهي الحمص لمدة 2 ساعتين على حرارة متوسطة

وفي الوقت ذاته قم بتقطيع البصل إلى شرائح وقطع الفلفل الحار إلى قطع صغيرة

إقلي البصل في مقلاة مع القليل من الزيت وتبله بالملح والفلفل الحار، وأضف الحمص المُصْفى واتركهم ليغلوا معاً لبضعة دقائق

ونصف كوب من الماء والملح وزيت الزيتون البكر وأتركهم ليطهروا معاً لحوالي 30 دقيقة **Strained tomatoes Pomi** ثم أضف باساتا روستيكا يومي

أضف الملح وقدمه مع القليل من الزيت وفرع من الروزمارين