



مقبلات مع رقائق القمح الأسمر بالبهارات المشكّلة من فوشية

غمس رقائق القمح الأسمر بالبهارات المشكّلة المقرومة مع بمزيج الحمص / اللبن / الزعتر وزيت الزيتون لطعم رائع ولذيذ. مزيج مثالي من الخيال!



المكونات

- ١ كوب رقائق القمح الأسمر بالبهارات المشكّلة من فوشية
- ٢ كوب حمص / لبن
- ٣ ملعقة كبيرة زعتر
- ٤ ملعقة كبيرة من زيت الزيتون لرشها على الحمص / اللبن
- ٥ وللستخدام في التغميس
- ٦ ملعقة كبيرة من السماق للرش فوق الحمص
- ٧ ورق نعناع مفروم للتزيين
- ٨ حبات حمص مطهية للتزيين

طريقة التحضير

١. ضع الحمص في صحن ورشّ فوقه زيت الزيتون وزينه بحبات الحمص المطهية، ورش السماق على الوجه.
٢. ضع اللبن في صحن آخر ورشّ فوقه زيت الزيتون وزينه بأوراق النعناع.
٣. ضع الزعتر وزيت الزيتون في صحن آخر صغير.
٤. قدم كلّ من الحمص واللبن والزعتر على طبق واحد.
٥. غمس رقائق القمح الأسمر بالبهارات المشكّلة من فوشية في كل صحن واستمتع.