

مقبلات مع رقائق القمح الأسمر بالبهارات المشكلة من فوشية

غمّس رقائق القمح الأسمر بالبهارات المشكلة المقرمشة مع بمزيج الحمص / اللبنة / الزعتر وزيت الزيتون لطعم رائع ولذيذ. مزيج مثالي من الخيال!



المكونات



- ٢ كوب رقائق القمح الأسمر بالبهارات المشكلة من فوشية
- ٢ كوب حمص / لبنة
- ٢ ملعقة كبيرة زعتر
- ٣ ملعقة كبيرة من زيت الزيتون لرشها على الحمص / اللبنة وللإستخدام في التغميس
- ٢/١ ملعقة كبيرة من السماق للرش فوق الحمص
- ٣ ورق نعناع مفروم للتزيين
- ٥ حبات حمص مطهية للتزيين

طريقة التحضير



١. ضع الحمص في صحن ورشّ فوقه زيت الزيتون وزينه بحبات الحمص المطهية، ورشّ السماق على الوجه.
٢. ضع اللبنة في صحن آخر ورشّ فوقه زيت الزيتون وزينه بأوراق النعناع.
٣. ضع الزعتر وزيت الزيتون في صحن آخر صغير.
٤. قدّم كلّ من الحمص واللبنة والزعتر على طبق واحد.
٥. غمّس رقائق القمح الأسمر بالبهارات المشكلة من فوشية في كل صحن واستمتع.