

Χούμους Musabbaħa με ολόκληρα ρεβίθια

Μερίδες: 2-4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5-10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 5 λεπτά

Φυλάσσουμε το χούμους καλυμμένο στο ψυγείο για 2 μέρες.

Υλικά:

400 γρ. Ρεβίθια ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ σε νερό

1 κ.σ. κύμινο

¼ κ.γλ. ξερό κόλιανδρο

2 σκελίδες σκόρδο

70 ml ελαιόλαδο

χυμό & ξύσμα από ½ λεμόνι

3 κ.σ. ταχίνι

νερό από τα ρεβίθια

Υλικά για το σερβίρισμα:

flatbreads ή αραβικές πίτες, ψημένες

καπνιστή πάπρικα

ελαιόλαδο

¼ ματσάκι φρέσκο κόλιανδρο, μόνο τα φύλλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε με τα ρεβίθια. Στραγγίζουμε τα [Ρεβίθια ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#), φυλάσσοντας το νερό τους. Μεταφέρουμε σε έναν επεξεργαστή τροφίμων τη μισή ποσότητα ρεβιθιών (200 γρ.), το κύμινο, τον κόλιανδρο, το σκόρδο, το ελαιόλαδο, τον χυμό και το ξύσμα λεμονιού και το ταχίνι, αλατοπιπερώνουμε και χτυπάμε μέχρι να ομογενοποιηθούν. Αν χρειάζεται παραπάνω υγρά προσθέτουμε λίγο από το νερό των ρεβιθιών ή λίγο κρύο νερό μέχρι να έχουμε την επιθυμητή υφή.

2) Μεταφέρουμε το πολτοποιημένο χούμους σε ένα μπολ προσθέτουμε τα υπόλοιπα [Ρεβίθια ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#) (40 γρ.) και ανακατεύουμε να καλυφθούν.

3) Σερβίρουμε με λίγο ελαιόλαδο, καπνιστή πάπρικα, flatbreads ή αραβικές πίτες και λίγο κόλιανδρο.