



”بلمستكم ألد من
الانقطاع إلى السحور“



وصفة بيتزا الحمص

طريقة التحضير:

- نقوم بتسخين الفرن إلى 400 درجة فهرنهايت 240 درجة مئوية).
- في وعاء كبير نخلط الحمص مع الزيت والأوريغانو ومسحوق الثوم والملح والفلفل.
- يوزع الخليط على صينية ونخبزها لمدة 15 دقيقة أو حتى تصبح مقرمشة قليلاً.
- نخرجها من الفرن ونضيف إليها صلصة الطماطم والموزاريلا والريحان ونخلطها معاً على صينية الخبز باستخدام ملعقة.
- ثم نضعها في الفرن مرة أخرى لمدة 5 دقائق ، أو حتى تذوب الجبن
- نُقدم دافئة بمفردها، كغطاء سلطة ، في شطيرة ، أو بجانب البيض!



المكونات:

- 2 علبة حمص مسلووق من حداائق كاليفورنيا، مصفاة ومجففة.
- 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون
- 1 ملعقة صغيرة زعتر
- 1 ملعقة صغيرة ثوم بودرة
- نصف ملعقة صغيرة ملح
- نصف ملعقة صغيرة فلفل
- 4 ملاعق كبيرة معجون طماطم / صلصة الطماطم
- 1 كوب جبن موزاريلا مبشور
- ربع كوب ريحان طازج مفروم



وقت التحضير
50 دقيقة



تكفي حوالي
من 4 ل 6 أفراد