



بَقْدُونَسِيَّة – بَقْدُونَسِيَّة – טחינה עם שפע של פטרוזיליה

| המרשם                 | אֲלוּצָפָה                    | إِلْوَصْفَة                    |
|-----------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| המרכיבים              | אֲלֻמְקָאדִיר                 | إِلْمَقَادِير                  |
| 2/3 כוס מים קרים מאוד | 2/3 כוב מִי בְאֲרָדָה כְּתִיר | 2\3 كُوب مَيِّ بَارْدَة كَثِير |
| 2/3 כפית מלח          | 2/3 מְעֻלָּקָה זְעִירָה מְלָח | 2\3 مَعْلَقَة زُعِيرَة مِلْح   |
| 1 כוס טחינה גולמית    | 1 כוב טְחִינָה ח'אם           | 1 كُوب طَحِيנَة خَام           |
| 1/3 כוס מיץ לימון     | 1/3 כוב עֶצִיר לִמוֹן         | 1\3 كُوب عَصِير لִמוֹן         |
| 3 שיני שום כתושות     | 3 פְּצוּץ תוֹם מְהֻרוֹסָה     | 3 فُصُوص ثוֹם مְהֻרוֹسَة       |
| 1 צרור פטרוזיליה      | 1 בֵּאקֶת בְּקָדוֹנְס         | 1 بَاقَة بَقْدُونَس            |

אופן ההכנה:

1. יוצקים לקערה את המים הקרים, מוסיפים את המלח ומערבבים עד להמסת המלח
2. מוסיפים את הטחינה ומערבבים יחד לתערובת לבנה מוסיפים את מיץ הלימון ומערבבים
3. קוצצים דק את הפטרוזיליה ומוסיפים אותה יחד עם השום הכתוש, ומערבבים
4. שומרים במקרר כחצי שעה ומגישים קר

صَحْتِينَ وَهَنَا (ء) – צִחְתִּין וְהֵנָא - לבריאות.