حساء الحمص مع المعكرونة المحشوة باللحم

الكمية تكفي 4 إلى 5 أشخاص

العجينة:

كوبان من الدقيق

نصف كوب من الماء

ملعقة صغيرة من الملح

الحشوة:

200غ من اللحم المفروم على نحو متوسط

بصلة صغيرة مفرومة

نصف ملعقة صغيرة من الملح

ربع ملعقة صغيرة من البهار الحلو

ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود

ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر

كوبان من الحمص المسلوق (علبتان)

8 أكواب من مرقة الدجاج أو اللحم

ملعقتا طعام من معجون البندورة (الطماطم)

ملعقة صغيرة من الثوم المهروس

2 إلى 3 ملاعق طعام من الزبدة

1 إلى 2 ملعقة طعام من النعناع اليابس.

التحضير:

تخلط كلّ مكونات العجينة مع بعضها في الخلاط حتى الحصول على عجينة متماسكة في زاوية واحدة من وعاء الخلاط. إذا كانت العجينة طرية جدّاً، يمكن إضافة المزيد من الدقيق إليها لجعلها قاسية ومتماسكة. تغطى بمنشفة مطبخ رطبة وتترك جانباً مدة نصف ساعة حتى ترتاح.

ترق العجينة إلى دائرة كبيرة فوق سطح مكسو بالدقيق. تقطع العجينة إلى شرائط ومن ثمّ إلى مربعات.

يحشى كلّ مربع بحشوة اللحم، ثمّ يطوى المربع إلى مثلث صغير ويضغط جيداً على حوافه.

تسخن مرقة اللحم أو الدجاج. وحين تبدأ الغليان، يضاف إليها معجون البندورة.

تغمس مثلثات العجين في الحساء المغلي بالتزامن من الحمص. يتابع الطهو مدة 5 دقائق بعد غليانه مجدداً حتى تنضج المثلثات.

تسخن الزبدة ويقلى فيها النعناع والثوم.

يسكب مزيج النعناع والثوم فوق الحساء ويخلط معه.

يقدم الحساء ساخناً على الفور.