

Χούμους σε αραβικές πίτες με λαχανικά

/ [Επιστήμες, Τέχν](#)



Συνταγή :

Χριστόφορος Πέσκιας

Αν μαγειρέψεις ρεβίθια, βάλε δύο πακέτα για να σου μείνουν και να φτιάξεις ετούτο το τέλειο ανατολίτικο άλειμμα-ντιπ.

Υλικά

Για το χούμους

- 500 γρ. ρεβίθια, βρασμένα πολύ καλά (κρατάμε λίγο από το ζουμί που έβρασαν)*
- 2 σκελίδες σκόρδου
- χυμός από 2 - 3 λεμόνια
- 130 γρ. ταχίνι
- 100 - 150 ml ελαιόλαδο
- 1 κουτ. γλυκού κύμινο, σε σκόνη (ή όσο κύμινο θέλουμε)
- αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο ([περισσότερα...](#))