

### ממרת עדשים:

1/2 כוס עדשים ירוקות

1/2 כוס אגוזי מלך

1 בצל גדול

2 שיני שום

מלח, פפריקה, כמון, כורכום.

משרים את העדשים למשך שעה ומבשלים.  
פורסים את הבצל והשום, ומטגנים אותם.  
מוסיפים את אגוזי המלך ותבלינים שאוהבים.  
מכניסים הכל למעבד המזון ומפעילים.

### ממרת שעועית שום ושמיר:

2 כוסות שעועית לבנה אחרי בישול (או כ 3/4 כוס / 120 ג' לפני)

1 לימון

2-3 שיני שום

חופן שמיר

1/4 כוס מים

מעט שמן זית

מלח, פלפל.

משרים את השעועית כ 12 שעות, ומבשלים עד לרכות  
סוחטים את הלימון, חותכים מעט את השמיר,  
מכניסים הכל למעבד ומפעילים.

### ממרת פסטו:

1 כוס עלי בזיליקום

1/3 כוס אגוזי מלך

1/3 כוס שמן זית

1-2 שיני שום

מעט מלח

מכניסים לבלנדר או מכתש ועלי.  
שימו לב- יוצאת כמות קטנה, הכפילו בהתאם לכמות שתרצו.

### ממרת "מיונז":

1/2 כוס חמאת שקדים

1/4 כוס מים (או יותר, תלוי בסמיכות הרצויה)

1-2 שיני שום כתושים

מיץ מחצי לימון עסיסי

מלח

מערבבים ידנית או בבלנדר.