SEBZELİ KUSKUS

6-8 kişilik malzemeler:
500 gr kuskus
150 gr nohut
2 soğan
2 kabak
1 dilim haşlanmış balkabağı
2 havuç
3 patates
2 yeşil biber
2 diş sarımsak
50 gr kuruüzüm
1,5 litre su
150 gr tereyağı
2 çay kaşığı kimyon tohumu
1 çay kaşığı kırmızı biber
tuz
biber

Bütün sebzeleri ve kuru üzümü yıkayın. Büyük bir tencere içinde 70 gram tereyağını eritin, kıyılmış soğan ve sarımsağı kavurun, ardından şeritlenmiş biberi çevirin, üzerine 1,5 litre kaynar suyu dökün. Daha sonra tencereye; dilimlenmiş, patatesi, havucu ve bal kabağını ekleyerek kapağını kapatıp 1 saat pişirin. Süre sonunda kuru üzümü, baharatları, tuz ve biberi ekleyin. Ayrı bir yerde kuskusları paket üzerindeki tarife göre hazırlayın, tereyağın kalanını ekleyerek sıcak kuskusu iyice karıştırın. Kuskusları pişmiş bir halde servis tabağına çıkarın, servis tabağının çevresini sebze tenceresindekilerle doldurarak, süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:34854 • adı:SEBZELİ KUSKUS • gönderen:pelteme • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:46