SOSİSLİ SUCUKLU KUSKUS PİLAVI

1 paket hazır kuskus makarna
3 adet AYTAÇ DANA SOSİS
2 adet AYTAÇ KLASİK DANA SUCUK
1 yemek kaşığı maydanoz
Tuz ve çekilmiş tane karabiber
1/2 çay bardağı zeytinyağı

Kuskusu paketin üzerindeki tarife göre pişirin. süzün ve bir kenarda bekletin.
Tencereye yarım çay bardağı zeytinyağını ekleyin ve kızdırın.
Halka halka doğranmış AYTAÇ DANA SOSİS ve AYTAÇ KLASİK DANA SUCUK ?ları kızartın.
Üzerine kuskusları ilave edin ve 2-3 dakika karıştırın.
Maydanozu ince ince kıyın tencereye ekleyin. Tekrar karıştırarak ateşi kapatın 10-15 dakika dinlendirip servis edin.



© lezzetler.com tarif no:123913 • adı:Sosisli Sucuklu Kuskus Pilavı • gönderen:kürdan • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:32