YAHUDİ KUSKUSU (KUZEY AFRİKA)

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):
1/2 kilo kuskus,
1+1/2 kiloluk bir piliç,
300 gram dana kıyması,
50 gram rendelenmiş kaşer peyniri,
50 gram sadeyağ,
500 gram bal kabağı dilimi,
200 gram kuru fasulye,
500 gram ıspanak,
1 havuç,
1 sap kereviz,
1 baş soğan,
1 demet maydanoz,
1 dilim bayat ekmek,
1 fincan süt,
1 kaşık biber salçası,
1+1/2 bardak zeytinyağı,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Kuru fasulyeleri bir gece önce den suya koyarak ıslatın. Sonra suyunu süzüp üzerine taze su dökün ve tencereyi ateşe oturtun. Fasulyeleri piyazlık kıvama gelinceye kadar haşlayın. Tavuğun tüylerini yolduktan, içini temizledikten ödünü patlatmadan çıkarıp attıktan sonra ciğerini yüreğini ve katısını bir kenara bırakmalı, sonra tütsüleyin ve bol akarsuda İçini, dışını iyice yıkayın. Sonra bir sap kereviz, üzeri kazınmış ve yıkanmış havuç, temizlenmiş yarım demet maydanoz, ayıklanmış soğanla birlikte bir tencereye koyun. Tavuğun üstünü örtecek kadar su katıp pişinceye kadar haşlayın. Keskin bir bıçakla kabağın kalın kabuğunu kesip attıktan sonra küçük dilimlere doğrayın ve kızgın zeytinyağında kızartarak bir kenara bırakın. Ispanağı ayıklayıp bol akarsuda yıkadıktan sonra haşlayın. Haşlanan ıspanağı süzün ye keskin bir bıçakla kıyarak kabakları kızarttığınız yağın içine boşaltın. Bir kaç dakika karıştırarak kavurduktan sonra haşlanmış ve suyu süzülmüş fasulyeleri katın. Beş dakika birlikte kavurduktan sonra delikli bir kepçeyle tavadan çıkararak bir tabağa alın.
Beri yanda porselen bir kâseye kıymayı ayıklanmış, yıkanmış, kıyılmış yarım demet maydanozu, rendelenmiş kaşer peynirini, yeteri kadar tuzu koyun. Sütte ıstatılmış olan bayat ekmek dilimini çıkarın avucunuzun içinde sıkarak sütü süzün, sonra ekmek dilimini ufalıyarak karışıma katın ve karışımı iyice yoğurun Sonra ceviz büyüklüğünde parçalara bölün. Avucunuzun içinde yuvarlayacağınız bu köfteleri kızgın zeytinyağında kızartın. Kızaranları delikli bir kepçeyle alarak bir kenara bırakın.
Bu sırada pişmiş olan tavuğu ateşten indirin. Tavuğu tencereden çıkarıp bir kenara bırakın. Tavuk suyunun içindeki sebzeleri çıkarın ve kuskusu tavuğun suyundan yararlanarak pişirin. Pişen kuskusu bir süre dinlendirdikten sonra çukur bir servis tabağına boşaltın. Tereyağını eriterek üzerine dökün. Tavuğu parçalara bölerek ıspanak ve kabaklarla beraber kuskusun üstüne dizin ve servis yapın.

Not: Bu, Arap ülkelerince benimsenmiş, Musevi yemeğidir. Bilhassa Kuzey Afrikalı Araplar benimsemiştir.

© lezzetler.com tarif no:12791 • adı:YAHUDİ KUSKUSU (Kuzey Afrika) • gönderen:DARI • indirme tarihi:19.05.2024 - 16:19