

Kıymalı Kuskus Çorbası

Süre: 50 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Kuskusu, kıymalı ve salçalı bir çorba tabanında pişirerek kaşıkta hem tane hem kıyma dokusu elde edin. Kuskus çabuk yumuşadığı için tencereye sonradan girer; uzun süre kaynatmak çorbayı lapa yapar.

Malzemeler:

- 200 g dana kıyma
- 1 çay bardağı kuskus
- 1 küçük kuru soğan
- 1 havuç
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 6 su bardağı et suyu veya su
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kuru nane
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Buğday/gluten

Ön Hazırlık:

Soğanı küçük küp, havucu ise kuskusla benzer boyda doğrayın. Et suyunuz tuzluysa tuzu en son ayarlayın.

Servis Önerisi:

Çorbayı sıcak kaselere paylaştırın. Üzerine kuru nane serpin; isterseniz limon dilimiyle servis edin.

Yapılışı:

1. Kıymalı tabanı kurun:

- Tencerede yağı ısıtıp kıymayı ekleyin. Kıymanın topaklarını tahta kaşıkla ayırın ve suyunu bırakıp tekrar çekene kadar orta ateşte kavurun.

Kiraz'ın Mutfağı

- Soğanı ve havucu katıp 4-5 dakika yumuşatın. Salçayı ekleyerek kokusu çıkana kadar karıştırın.

2. Çorbayı pişirin:

- Sıcak et suyunu tencereye dökün, kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve havuç yumuşayana kadar pişirin.
- Kuskusu ekleyip paketteki pişme süresinden bir dakika kısa tutun; tencereyi ara sıra karıştırarak dibe yapışmasını önleyin.

3. Baharatlayıp dinlendirin:

- Kuru nane, karabiber ve tuzu ekleyin. Ocağı kapatıp kuskusun sıcak çorbada son kıvamını alması için 3 dakika bekletin.
- Çorba bekledikçe koyulaşır. Servisten önce sıcak su ekleyerek akışkanlığını yeniden ayarlayın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kuskus yumuşak olmalı ama dağılmamalı; kıyma topakları çiğ pembe görünmemeli ve çorba kaşıktan rahatça akmalıdır.

Saklama:

Kuskus bekledikçe sıvıyı çektiğinden artanı kapalı kapta bir gün saklayın. Isıtırken sıcak su ekleyin ve yalnız tüketeceğiniz miktarı ısıtın.

>> **İpucu:** Kuskusu ekledikten sonra süreyi yakından izleyin; bir dakika fazla pişirmek bile çorbanın kıvamını belirgin biçimde koyulaştırabilir.

Kiraz'ın Mutfağı