

Kuskuslu Ton Balığı Salatası

Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 10 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1 su bardağı kuskus
- 1 kutu ton balığı
- 1 kapya biber
- 1 salatalık
- Yarım su bardağı haşlanmış mısır
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 limonun suyu
- Maydanoz ve tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar ve balık.

Ön Hazırlık:

1 su bardağı kuskus, 1 kutu ton balığı ve 1 kapya biber malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak pişirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütlü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

Servis Önerisi:

Salatayı işe götürürken sosunu ayrı taşıyın ve yemeden hemen önce ekleyin. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifin tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

Yapılışı:

1. Kuskusu pişirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Kuskusu kaynar tuzlu suya alıp paket süresine göre yumuşayana kadar haşlayın.
- Süzdükten sonra soğuk sudan geçirip iyice süzün; tanelerin birbirine yapışmaması için zeytinyağının bir kısmıyla harmanlayın.

2. Sebzeleri hazırlayın:

- Kapya biber ve salatalığı küçük küpler halinde doğrayıp mısırı süzün.
- Ton balığının yağını veya suyunu süzüp iri parçalarını koruyun.

3. Salatayı kurun:

- Soğuyan kuskusu sebzeler ve mısırla geniş kapta birleştirin.
- Limon suyu, zeytinyağı, maydanoz ve tuzu ekleyip ton balığını en son nazikçe karıştırın.

4. Dinlendirip servis edin:

- Salatayı kapalı kapta buzdolabında kısa süre soğutun.
- Servis öncesi tadını kontrol edip limon ve tuz dengesini ayarlayın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sebzeler canlı, bakliyat veya tahıllar diri ve sos bütün yüzeylere ince biçimde dağılmış olmalıdır. Kapta su birikiyorsa malzemeler iyi kurutulmamış veya sos erken eklenmiştir. Son tadımda ekşilik baskınsa yağla, yoğunluk fazlaysa az limon suyuyla denge kurun; yeşillikleri ezmeden karıştırın.

Saklama:

Sosu ve taze malzemeleri mümkünse ayrı kaplarda buzdolabında saklayın. Hazırlanmış porsiyonu aynı gün tüketin; süt, yumurta veya et içeren ürünü oda sıcaklığında iki saatten fazla bırakmayın.

>> **İpucu:** Kuskusu soğuk suyla durulayıp iyice süzün; ton balığını eklerken iri parçalarını koruyun.

Kiraz'ın Mutfağı