KİRAZ'IN MUTFAĞI

Nohutlu Domatesli Kuskus

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 20 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı kuskus
- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 3 rendelenmiş domates
- 1 kuru soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 su bardağı sıcak sebze suyu
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1/2 demet maydanoz
- 1 çay kaşığı kimyon
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

Tahılı berrak su çıkana kadar yıkayın ve tamamen süzün. Kullanacağınız sıcak suyu önceden hazırlayın; pişirme başladıktan sonra pilavı sık karıştırmayın.

Servis Önerisi:

Maydanoz, limon ve yoğurtla sıcak servis edin.

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Tabanı hazırlayın:

- Soğanı zeytinyağında yumuşatıp salça ve domatesi koyulaştırın.
- Sıvı oranını koruyun; pişerken kapağı gereksiz yere açmayın ve karışımı ezmeden çalışın.

2. Kuskusu kavurun:

- Kuskusu ekleyip taneler sosla kaplanana kadar kısa süre çevirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

3. Pişirin:

- Nohut ve sıcak sebze suyunu katıp kapağı kapalı kısık ateşte pişirin.
- Kapağı gereksiz yere açmadan kısık ateşte ilerleyin; sıvı tamamen çekilince ocağı kapatıp karıştırmadan dinlendirin.

4. Demlendirin:

- Suyunu çekince ocağı kapatıp maydanozla birlikte dinlendirin.
- Kabın üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Kuskusu servis öncesi çatalla havalandırmak tanelerin ayrılmasını sağlar.

Kiraz'ın Mutfağı