



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Domatesli Kuskus Pilavı



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı kuskus makarna
- 3 rendelenmiş domates
- 1 kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 3 su bardağı sıcak su
- 1/2 demet maydanoz
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

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

Servis Önerisi:

Maydanoz ve yoğurtla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Soğanı kavurun:

- İnce doğranmış soğanı yağlarda yumuşatın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.



2. Domates tabanını kurun:

- Salça ve rendelenmiş domatesi ekleyip fazla suyunu çektin.
- Sıvı oranını koruyun; pişerken kapağı gereksiz yere açmayın ve karışımı ezmeden çalışın.

3. Kuskusu pişirin:

- Kuskusu katıp kısa süre kavurun ve sıcak suyu ekleyin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

4. Demlendirin:

- Suyunu çekince ocağı kapatıp 10 dakika dinlendirin ve maydanozla karıştırın.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Taneler suyunu çekip yumuşadığında ocağı kapatın. Kapağın altına temiz bir bez veya kağıt havlu yerleştirip 10 dakika dinlendirin; ardından alttan üste nazikçe karıştırın.

>> **İpucu:** Domatesi suyunu çekene kadar pişirmek kuskusun lapa olmasını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı