

Köz Patlıcanlı Kuskus Pilavı

Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı iri taneli kuskus makarnası
- 2 orta boy patlıcan
- 1 küçük kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2,5 su bardağı sıcak sebze suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıl.

Ön Hazırlık:

Patlıcanları çatalla birkaç yerinden delin. Ocak alevinde veya 220°C fırında kabukları kararıp içi yumuşayana kadar közleyin; soğuyunca kabuklarını soyup etini iri doğrayın.

Yapılışı:

1. Zeytinyağında soğanı yumuşatın. Salçayı ekleyip 1 dakika kavurun; kuskusu ilave ederek taneleri yağla kaplayın.
2. Sıcak sebze suyunu ve tuzu ekleyin. Kaynayınca kısık ateşe alıp kapağı kapalı 10-12 dakika pişirin; paket üzerindeki süreyi de kontrol edin.
3. Kuskus yumuşayınca köz patlıcanı ve karabiberi ekleyin. Ocağı kapatıp 5 dakika dinlendirin; maydanozu son aşamada karıştırın.

>> **İpucu:** Patlıcanı közledikten sonra kapalı kapta 5 dakika bekletmek kabuğunu daha kolay soymanızı sağlar.

Saklama:

Kuskus pilavını kapalı kapta buzdolabında 2 güne kadar saklayın.

Kiraz'ın Mutfağı