

Limonlu Bezelyeli Kuskus

Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

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

Malzemeler:

- 300 g kuskus
- 1 su bardağı bezelye
- 1 limonun kabuğu ve suyu
- Yarım demet maydanoz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 küçük diş sarımsak
- Yarım su bardağı haşlama suyu
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

Bezelyeyi hazırlayın; limonun kabuğunu ince rendeleyip suyunu sıkın. Maydanozu kıyın, sarımsağı ezin ve kuskusu haşlamak için tuzlu suyu kaynatın.

Servis Önerisi:

Kuskusu sıcak ya da ılık servis edin. Limon kabuğu ve kıyılmış maydanozu son anda eklemek aromayı canlı tutar; yanında ızgara tavuk veya sade yoğurt sunabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Kuskusu haşlayın:

- Kuskusu kaynar tuzlu suya ekleyip paketinde belirtilen süre boyunca, hafif diri kalacak biçimde haşlayın.
- Süzmeden önce yarım su bardağı haşlama suyunu ayırın.

2. Bezelyeyi pişirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Bezelyeyi kuskusun pişme süresinin son 2–3 dakikasında tencereye ekleyin.
- Bezelye yumuşayınca kuskusla birlikte süzün; soğuk suyla durulamayın.

3. Limonlu yağı hazırlayın:

- Zeytinyağını tavada ısıtıp sarımsağı yakmadan kısa süre çevirin.
- Limon kabuğu ve suyunu ekleyin; ayırdığınız haşlama suyunu azar azar ilave edin.

4. Kuskusu harmanlayın:

- Kuskus ve bezelyeyi tavaya alıp limonlu karışımla nazikçe harmanlayın.
- Maydanozu ekleyip tuzunu kontrol edin; sosu çekmeden sıcak veya ılık servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Kuskus yumuşamış ama dağılmamış, bezelye canlı rengini korumuş olmalıdır. Karışım kuru görünürse ayırdığınız haşlama suyundan birer kaşık ekleyerek açın.

Saklama:

Kalan kuskusu iki saat içinde sığ, kapaklı bir kaba alıp buzdolabına kaldırın ve iki gün içinde tüketin. Yeniden ısıtırken ayırdığınız haşlama suyundan az miktarda ekleyip nazikçe karıştırın; limonlu sosu tamamen ısınana kadar kısık ateşte tutun.

>> **İpucu:** Kuskusun paket üzerindeki haşlama süresini kontrol edin. Süzmeden önce haşlama suyunu ayırın; limon kabuğunu beyaz kısmı acılık vermeyecek şekilde rendeleyin.

Kiraz'ın Mutfağı