



KIRAZ'IN
MUTFAğI



Sebzeli Kuskus



Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı kuskus makarna
- 1 kırmızı biber
- 1 kabak
- 1 havuç
- 1 su bardağı bezelye
- 2 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar.

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 limon dilimleriyle sıcak veya ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Kuskusu haşlayın:

- Kuskusu tuzlu suda hafif diri kalacak biçimde pişirip süzün.
- Sürenin sonuna doğru tadıp kıvamını kontrol edin. Süzdükten sonra sudan geçirmeyin; yüzeydeki nişasta sosun daha iyi tutunmasına yardım eder.



2. Sebzeleri kesin:

- Biber, kabak ve havucu küçük eşit küpler halinde hazırlayın.
- Sıvı oranını koruyun; pişerken kapağı gereksiz yere açmayın ve karışımı ezmeden çalışın.

3. Sebzeleri soteleyin:

- Havuç, biber, kabak, bezelye ve sarımsağı zeytinyağında diri kalacak biçimde pişirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

4. Birleştirin:

- Kuskusu sebzelere katıp limon ve baharatlarla kısa süre çevirin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

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 fazla haşlamamak sebzelerle karıştırıldığında lapa olmasını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı