

Couscous Royal

Toplam 165 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 80 dk

6 kişilik

Zor

~560 kcal

Açılış 9/10

Mağrip sofralarında sebze, kuzu ve tavukla yükselen gösterişli kuskus tabağı.

Malzemeler

- 500 gr Kuskus
- 500 gr Kuzu eti
- 500 gr Tavuk but
- 3 adet Havuç
- 250 gr Nohut

Yapılış

1. Kuzu eti ve tavuk butunu tencereye alıp baharatları ekleyin.
2. Etleri 50 dakika kısık ateşte haşlayın.
3. Havuç, kabak ve nohudu tencereye ekleyin.
4. Sebzeleri et suyunda 25 dakika pişirin.
5. Kuskusu sıcak suyuyla 10 dakika dinlendirin.
6. Kuskusu çatalla kabartıp taneler ezilmesin diye bastırmayın.
7. Et, sebze ve merguez varsa sosisleri kuskusun üstünde servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuskusu sıcak suyuyla 1 saat 10 dakika kapalı dinlendirin; taneler şişer ve ayrılır.

SERVIS ÖNERİSİ

Et ve sebzeleri kuskus üstüne yüksekçe dizerek servis edin.

Alerjenler

Gluten