

Hurma Portakal Kuskus

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 5/10

Hurma portakal kuskus, kuskusu hurma ve portakal kabuğuyla buluşturarak tatlı-tuzlu dengesi yüksek bir Fas pilavıdır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Kuskus
- 8 adet Hurma
- 1 tatlı kaşığı Portakal kabuğu
- 0.3 çay kaşığı Tarçın
- 1.5 su bardağı Sıcak su
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 su bardağı Badem
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Kuskusu geniş kaseye alıve sıcak suyu üstüne dökün.
- Kuskusu 5 dakika kapalı dinlendirin.
- Hurmaları küçük doğrayıp portakal kabuğunu ince rendeleyin.
- Kuskusu çatalla kabartıp taneler ezilip hamurlaşmasını iyile.
- Hurma, portakal suyu, zeytinyağı ve bademi kuskusla karıştırın.
- Karışımı 10 dakika dinlendirip nane ve portakal dilimiyle servis edin.
- Servisten önce tuz ve limon dengesini kontrol edip son kez hafifçe karıştırın.

PÜF NOKTASI

Portakal kabuğunu ince rendelemek kuskusta acı tadı rakmadarı canlı aroma verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kuskusu serin verin, üstüne portakal kabuğu ve badem serpererek sunun.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş