

# Etlı Nohutlu Kuskus Tava

Toplam 34 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~328 kcal

Açılış 9/10

Osmaniye usulü etli nohutlu kuskus tava, kuşbaşı eti nohut ve kuskusla buluşturarak tok, sulu ve kalabalık sofralı bir yemek yapar.

## Malzemeler

- 400 gr Dana kuşbaşı
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1.5 su bardağı Kuskus
- 2.5 su bardağı Su

## Yapılış

1. Eti küçük doğrayıp kuskusu ve nohudu hazırlayın.
2. Osmaniye kuskus tavası için eti 6 dakika mühürleyin.
3. Nohut ve kuskusu ekleyip 2 dakika çevirin.
4. Sıcak suyu katıp kapağı kapatın.
5. Yemeği 12 dakika pişirin, kuskus lapa olmasını.

### PÜF NOKTASI

Eti küçük kuşbaşı doğramak kuskusla aynı sürede yumuşamasına sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Etlı nohutlu kuskus tavayı sıcak tabağa alıp nohut ve et parçalarını üstte paylaşın.

## Alerjenler

Gluten