

# Kekikli Tavuklu Kuskus Tava

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~304 kcal

Açılış 7/10

İzmir usulü kekikli tavuklu kuskus tava, tavuk parçaları, kuskus ve kekikle buluşturarak pratik, sulu ve aile sofrasına uygun bir tencere yemeği yapar.

## Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 1.5 su bardağı Kuskus
- 1 tatlı kaşığı Kekik
- 3 su bardağı Su

## Yapılış

1. Başlangıç olarak tavuğu 6 dakika soteleyin.
2. Kuskus ve suyu ekleyin.
3. Tenceresinde sıcak suyu ölçülü ekleyin ve kapağı kapatın.
4. Kekikle birlikte 10 dakika pişirin.
5. Pilavı 8 dakika demleyin, buhar tanelerin içine dengeli dağılsın.
6. Tanelerini ezmeden alttan üste havalandırarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kuskusu son bölümde eklemek tane yapısını korumasına yardımcı olur.

### SERVİS ÖNERİSİ

Kekikli tavuklu kuskusu tavadan geniş tabağa alıp tavuk parçalarını üstte denk getirin.

## Alerjenler

Gluten