

Marakeş Kayısı Kuskus Salatası

Toplam 20 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~285 kcal

Açılış 4/10

Fas usulü kayısı kuskus salatası ince kuskusu kuru kayısı, badem, nane ve limonla tatlı ekşi bir öğle tabağına dönüştürür.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Kuskus
- 8 adet Kuru kayısı
- 0.3 su bardağı Badem
- 0.3 demet Taze nane
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Kuskusu sıcak su ve tuzla kapattıktan 8 dakika şişmesini bekleyin.
- Kuskusu çatalla havalandırıp topaklar kalırsa sos eşit dağılımaz.
- Kuru kayısı küçük küp doğrayın bademi iri kırıp maydanozu kıyın.
- Limon suyu, zeytinyağı, sarımsak ve az balı 30 saniye çırptın.
- Kuskus, kayısı, badem, nohut ve sosu karıştırıp nane ile servis edin.
- Kayısı sosla 5 dakika bekletin, kuruluk yumuşasını ve baharatı çine alsın.
- Nane yapraklarını son anda koparın kuskusunun sıcaklığı ferah kokuyu azaltmasını.

PÜF NOKTASI

Kuskusu çatalla havalandırarak salatanın topaklanmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Nane ve limonla soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş