

Naneli Kabaklı Kuskus Salata

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 14/10

Avustralya usulü naneli kabaklı kuskus salata, kuskusu 1 zgarakabak ve nane ile buluşturarak hafif bir öğle tabağı yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Kuskus
- 2 adet Kabak
- 0.3 demet Nane
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Kuskusu sıcak suyla kapatıp 8 dakika şişirin.
- Kabağı yarım doğrayıp tavada 5 dakika kavurun.
- Kuskusu çatalla ayırıp 5 dakika soğutun.
- Nane, limon suyu, zeytinyağı ve karabiberi 30 saniye çirpin.
- Kuskus, kabak, nohut ve sosu karıştırıp beyaz peynirle servis edin.
- Kuskusu soslamadan önce tanelendirin, topak kalırsak kabak ve nane eşit dağılmaz.

PÜF NOKTASI

Kabağı yüksek ateşte kısıtlatmak salatada diri bir doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Naneli kabaklı kuskus salatasını küçük tabakta yayın kabak parçalarını üstte bırakın.

Alerjenler

Gluten