

Mersin Turunçlu Kuskus Salatası

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 3/10

Mersin turunçlu kuskus salatası küçük makarnayla turunç suyu ve yeşillikle karıştırılarak kışın sofralara na ferah, taneli ve öğlelik bir tabak taşır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Kuskus
- 3 yemek kaşığı Turunç suyu
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 adet Salatalık
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Kuskusu 8 dakika haşlayıp süzün, sos dengesi bozulmasın diye fazla suyunu süzdürün.
2. Salatalığı küçük doğrayın maydanozu ince kıyın.
3. Zeytinyağı turunç suyu ve tuzu çirpin.
4. Kuskus, salatalık ve maydanozu turunçlu sosla ezmeden karıştırın.
5. Servis tabağın altına sos parlakken sofraya çıkarın.

PÜF NOKTASI

Kuskusu haşladıktan sonra soğuk sudan geçirmek tanelerin yapışmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Turunçlu kuskus salatasını soğuk tabakta yayınsalatalık ve maydanoz parçalarını ferah görünsün.

Alerjenler

Gluten