

# Couscous Royal

Toplam 115 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 80 dk

6 kişilik

Zor

~560 kcal

Açılış 10/10

Mağrip sofralarında sebze, kuzu ve tavukla yükselen gösterişli kuskus tabağı.

## Malzemeler

- 500 gr Kuskus
- 500 gr Kuzu eti
- 500 gr Tavuk but
- 3 adet Havuç
- 250 gr Nohut

## Yapılış

1. Etleri porsiyonlayın kuskusu geniş kaseye alın sebzeleri iri doğrayın.
2. Kuzu eti ve tavuk butu 50 dakika haşlayın.
3. Havuç ve nohudu ekleyip 25 dakika pişirin.
4. Kuskusu sıcak suyuyla 10 dakika dinlendirip et ve sebzeyle servis edin.
5. Kuskusu tepe yapın et ve sebzeleri çevresine dizerek büyük tabakta sunun.

### PÜF NOKTASI

Kuskusu sıcak suyuyla 10 dakika kapalı dinlendirin; taneler şişer ve ayrılır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Et ve sebzeleri kuskus üstüne yüksekçe dizerek servis edin.

## Alerjenler

Gluten