

Enginarlı Kuskus Salatası

Toplam 24 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 3/10

İzmir enginarlı kuskus salatası tane kuskusu enginar ve limonlu otlarla buluşturarak ferah, taneli ve Ege esintili bir tabak kurar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Kuskus
- 4 adet Enginar kalbi
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.3 demet Dereotu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Kuskusu kaynar suda 8-10 dakika haşlayıp süzün ve havalandırın.
- Enginar kalplerini lokmalara parçalara bölün, dereotunu ince kıyın.
- Limon suyu ve zeytinyağı karışkan bir sos olana kadar çırpın.
- Ilıyarak kuskus, enginar ve dereotunu sosla birlikte harmanlayın.
- Salatayı 15 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Enginar son anda eklemek salatada dağılmasını engeller.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı serin verin, üstüne dereotu serpererek servis edin.

Alerjenler

Gluten