

Etlı Nohutlu Kuskus Tava

Toplam 34 dk

Hazırlık 14 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~328 kcal

Osmaniye usulü etli nohutlu kuskus tava, kuşbaşı etli nohut ve kuskusla buluşturarak tok, sulu ve kalabalık sofralı bir yemek yapar.

Malzemeler

- 400 gr Dana kuşbaşı
- 1 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1.5 su bardağı Kuskus
- 2.5 su bardağı Su

Yapılışı

1. Dana kuşbaşı malzemesini tavada 5-6 dakika kavurun.
2. Kuskus malzemesini yavaş tencereye ekleyin.
3. Dana kuşbaşı üzerine su ilave edip karıştırmak için 1 kez çevirin.
4. Kuskus yumuşayıncaya kadar 14-18 dakika pişirin.
5. Dana kuşbaşı pişer pişmez sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti küçük kuşbaşı doğramak kuskusla aynı sürede yumuşamasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten