

# Sebzeli Kuskus

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~310 kcal

Açılış 6/10

Kuskus makarnasın kabak, havuç ve biberle piştiği pratik pilav alternatifi.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Kuskus
- 1 adet Kabak
- 1 adet Havuç
- 1 adet Kırmızı biber
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 3 su bardağı Sıcak su
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. Kabak, havuç ve biberi küçük küpler halinde doğrayın.
2. Sebzeleri zeytinyağında 7 dakika soteleyin.
3. Kuskusu ekleyip 2 dakika kavurun.
4. Sıcak su, tuz ve karabiberi ekleyin.
5. Kapağı kapalı şekilde suyunu çekene kadar 15 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kuskusu eklemeyen önce sebzelerin suyunu çektin; pilav lapa olmaz.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yoğurt veya 1 zgaravuk yannda servis edin.

## Alerjenler

Gluten