

Bademli Taze Sarimsakli Kuskus Pilavi

Malzemeler

2 su bardagi kuskus

1 kase badem

2 adet sogan

2 adet havuc

2 adet sivri biber

1/2 bag taze sarimsak

1/2 bag taze nane

150 gram tereyagi

Yapilisi

Pilav icin iki sogan soyularak dogranir. kiyilan sogan 150 gram kadar tereyaginda kavrulmaya baslanir. Ikiser adet havuc ve sivri biber dogranir. Havuclar kavruilan sogana eklenerek karistirilir. Yarimsar bag taze nane ve sarimsagin yesil saplari dogranir. Bir kase badem kavruilan sogan ve havucla bulusturulur. Iki su bardagi kuskus sogan ve havuca eklenerek kavurulurken dogranan sivri biberler koyulur. Kuskus pilavini pisirmek icin uc bardak su koyulur ve bir cay kasigi tuz serpilir. Suyunu cekip pisen kuskusa dogranan nane ve sarimsaklar koyulup karistirilir. Demlenen pilav servis tabagina alinir. Bademli taze sarimsakli kuskus pilavi sunuma hazirdir...