

Sebzeli Kuskus

Malzemeler

Kuskus

Brokoli

Mantar

Misir

Bezelye

Yapilisi

Oncelikle istediginiz miktarda kuskus kendi posetindeki tarife gore haslanir.Bezelye ve misirlari ayri haslayin. Cunku brokoli ve mantarin pisme suresi cok kisa oldugundan dolayi eger hepsini bir arada yapmaya kalkarsaniz misirlar veya bezelyeler cig kalabiliyor. Ama eger bunlari konserve olarak kullanacaksaniz bir sey diyemem tabii ki.

Wok tavayi aliyoruz gene isitiyoruz. Bu sefer bir miktar yag koymanizi tavsiye edcegim.

Once brokolileri birkac kere yagda cevirin. Biraz yumusasinlar daha sonra bezelye ve misiri atin.

Son olarak haslanmis olan kuskuslarinizla karistirin. Artik afiyetle yiyebileceginiz sebzeli kuskusunuz hazir.