



תבשיל קוסקוס איריס דיין | GT

מצרכים

- 1 ק"ג סולת
- 4 כוסות מים
- 3/4 כוס שמן

סיר מרק ירקות חתוך גס אם או בלי בשר/עוף

אופן ההכנה

להכנת גרגירי הקוסקוס:

שופכים לקערה 1 ק"ג סולת

מתחילים לערבב את הסולת בתנועות סיבוביות, תוך כדי מזיגה בערך של כוס מים

עד שמתחילים להיווצר גרגירים גדולים.

מעבירים את הגרגירים דרך מסננת לקוסקוס, מסננים - אחרי סינון ראשון מעבירים לסיר של קוסקוס ומאדים שעה וחצי.

מכסים במטלית מטבח כדי לכלוא את האדים.

אחרי שעה ורבע מעבירים את הקוסקוס לקערה ומיד מוזגים 3/4 כוס שמן ושלוש כוסות מים, מערבבים עם מזלג כדי לאוורר את הגרגירים. הקוסקוס יספוג את המים ויתפח.

מעבירים את הקוסקוס לאידי פעם שניה ומאדים 50 דקות. מערבבים שוב במסננת כדי לקבל גרגירים אחידים.

מכינים סיר מרק ירקות חתוך גס. מוסיפים בשר/עוף למי שמעוניין.

אחרי הבישול מוזגים מעל צלחת הקוסקוס.

בתאבון!