



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Azərəcə Yemək Tərifləri

Kuskus Kazablanka

Kuskus Kazablanka



2,5 Su stəkanı kuskus
1 Ədəd orta boy quru soğan
4 Çorba qaşığı duru yağ
4 Su stəkanı suyu
yarım şiriniyyət qaşığı duz
Üzəri Üçün;
1 kq. sümüklü quzu əti
2 Ədəd iri yetkin pomidor
1 Ədəd iri quru soğan
4 Çorba qaşığı duru yağ
1 Şirin qaşığı duz
Yarım şiriniyyət qaşığı qara bibər

İlk əməliyyat olaraq sümüklü quzu əti fitli qazana yerləşdirilər, üzərini keçməyəcək qədər su qoyular. Fitli qazan qaynama nöqtəsinə gəldikdən sonra batıq atəşə alınar, 40 dəqiqə qaynadılar. Daha sonra, sümüklərindən ayrılar, bir kənara buraxılar.

Qazana 4 şorba qaşığı duru yağ və incə yeməli doğranmış quru soğan köçürülər. Soğan şəffaflaşınca ayrılan qaynadılmış, ayırd edilmiş ət əlavə olunar. 5 dəqiqə qədər orta atəşdə birlikdə bişirilər.

Daha sonra üzərinə qabıqları soyulmuş, incə doğranmış pomidor, 1 şirin qaşığı duz və qara bibər əlavə olunar. Pomidor şəklini itirənə qədər bişirilər.

Başqa bir qazana 4 şorba qaşığı duru yağ və rəndələnmiş quru soğan qoyular 2 - 3 dəqiqə qovrular. Üzərinə kuskus əlavə edilər 2 - 3 dəqiqə davamlı qovrular, 4 su stəkanı ət suyu və yarım şirin qaşığı duz əlavə olunar.

Kuskus orta - batıq atəş arası ocaqda hərdənbir qarışdıraraq, idarəli bişirilər. Atəşdən alındıqdan sonra üzərinə bir şey örtmədən qısa müddət dinləndirilər.

Kuskus xidmət qabına alınar, üzərinə hazırlanan ətli qarışıq qoyular, isti olaraq xidmətə təqdim edilər.

Not: Kuskus kazablanka, adından da aydın olacağı kimi Fasa aid bir tərifdir.