



Comer, beber, pero no por el exceso de residuos (Al-A'raf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Turco recetas de cocina

---

## Cuscús con Berenjena

Patlıcanlı Kuskus



1 paquete de cuscús (500 gr)  
2 berenjenas  
2 Red Bell Peppers  
1 cebolla  
11 cucharadas de aceite vegetal  
5 vaso de caldo  
1+1/2 cucharadita de sal  
1 cucharadita de pimienta negro

- # Pelar las berenjenas totalmente, y el resto en agua salada durante media hora. Dice.
- # Ponga el aceite vegetal en el bote y lo hacen en caliente. A continuación, añadir la cebolla en trocitos.
- # Cuando la cebolla se convierte en transparente, agregar pimientos rojos en dados y las berenjenas en él. Asar la berenjena hasta convertirse en piezas más pequeñas.
- # Agregar el caldo frío, la sal y la pimienta en negro. Cocine hasta que comience a hervir.
- # A continuación, añada el cuscús en el mismo, cubrir la tapa de la olla. 5 minutos más tarde, revuelva. Cocine por unos 3 - 5 minutos.
- # Verter 1/3 vaso de agua fría en todo, justo antes de extraerlo de la estufa, revuelva.
- # Servir caliente que.

**Nota:** Cuscús es una especie de favorito pilaf que generalmente se come en el norte de África.