

Hellimli ve Kabaklı Kuskus (4-6 kişilik)



Malzemeler:

- 100 gr. (3 yemek kaşığı) + 35 gr. (1 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 1 adet ince doğranmış kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı toz kişniş
- 3 adet ince dilimlenmiş küçük kabak
- 1 adet defneyapağı
- 1 adet çubuk tarçın
- 275 gr. (1+2/3 su bardağı) kuskus
- 400 ml. (2 su bardağı) su
- 225 gr. dilimlenmiş hellim peyniri
- 60 gr. (2 yemek kaşığı) kaju
- 1 adet küçük doğranmış ekşi elma
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Süslemek için:

Taze nane

3 yemek kaşığı **Teremyağ**'ımızı tencereye alıp soğan ve sarımsağı da ekledikten sonra ara sıra karıştırarak soğanlar yumuşayana kadar kavuruyoruz. Ardından baharatları ve ölçülü suyu ekleyip kaynatıyoruz. Sonra kuskusları, tarçın ve defne

yaprağını da ekleyip, kuskuslar pişene kadar kısık ateşte pişiriyoruz. Suyunu çekmeye başladığında içine minik doğranmış elmaları ve kajuyu ekleyip, tuz ve karabiber serpiyoruz. Kuskus suyunu tamamen çekince altını kapatıp demlenmeye bırakıyoruz.

1 yemek kaşığı **Teremyağ**'imizi eritip fırça ile ince dilimlenmiş kabaklarımızın üzerine sürüp ızgarada kızartıyoruz. Aynı tavada hellimleri de kızartıyoruz. Kuskusları servis tabağımıza alıp kabak, hellim ve nane ile süsleyerek servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Kullanacağımız baharatlar kuskusumuza inanılmaz bir aroma kazandıracak bu yüzden birebir uygulamamız çok önemli. Kabak yerine patlıcan, elma yerine de şeftali bütün bu aromalara oldukça yakışacaktır.