

كسكس



30 min. مدة التحضير:

الصعوب: متوسط

(المكونات (شخصين

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

المكونات

- 100 جرام 100ml تموماتو جويس
- بلح البحر 200 جرام
- ثوم فص واحد
- جمبري 200 جرام
- رخويات 100 جرام
- زعتر بالقدر الكافي
- زيت زيتون بكر ممتاز بالقدر الكافي
- فلفل بالقدر الكافي
- فلفل حار طازج بالقدر الكافي
- قشر الليمون بالقدر الكافي
- كسكس * 160 جرام
- ملح بالقدر الكافي



التحضير

1. نظف السمك جيداً وحمر الثوم والفلفل في مقلاة بها زيت زيتون بكر ممتاز وبشر ليمون.
2. أضف بلح البحر والرخويات إلى المقلاة وقم بفتح الأصداف.
3. قم بنصفية المرق الذي تم الحصول عليه وأخرج الرخويات من الأصداف.
4. ضع المرق المصفى في قدر على نار عالية وأضف الكسكس واتركه حتى ينضج، ويضاف عصير الطماطم والماء عند الحاجة.
5. يُضاف الجمبري قبل انتهاء الطهي بدقيقتين، وعندما ينضج، يُضاف زيت زيتون بكر وقشر ليمون وزعتر طازج.