סדנה־לי

קוסקוס עם ירקות וחומוס לארוחה ביתית

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
6 מנות	**20 דקות**	**35 דקות**	**שעה**

ציוד: סיר וקערה עמידה לחום

מצרכים

- ☐ 300 גרם קוסקוס להכנה מהירה
- ☐ 300 מ״ל מים רותחים לקוסקוס, או לפי האריזה
- ☐ 2 כפות שמן לקוסקוס
- ☐ בצל קצוץ
- ☐ 2 גזרים
- ☐ 2 קישואים
- ☐ 300 גרם דלעת
- ☐ 240 גרם חומוס מבושל מסונן
- ☐ כף שמן לסיר
- ☐ 800 מ״ל מים למרק
- ☐ חצי כפית כורכום
- ☐ חצי כפית כמון
- ☐ כפית מלח מחולקת
- ☐ רבע כפית פלפל

אופן ההכנה

1. חותכים ירקות לחתיכות בגודל 2–3 ס״מ. מאדים בצל בכף שמן 5 דקות ומוסיפים גזר, דלעת ותבלינים.
2. מוסיפים 800 מ״ל מים וחצי כפית מלח ומבשלים 15 דקות. מוסיפים קישואים וחומוס ומבשלים עוד 10–15 דקות עד רכות.
3. מניחים קוסקוס בקערה עם 2 כפות שמן ויתר המלח. מוסיפים מים רותחים בכמות שעל האריזה, מכסים וממתינים 5 דקות או לפי ההוראות.
4. מאוררים במזלג ומגישים עם הירקות ומעט מהמרק מעל.