

# الكسكس



التحضير: ٤٥ دقيقة

٢٠ دقيقة + ٥ دقائق

٢٠ دقيقة + ٥ دقائق

٣٣ دقيقة + ٥ دقائق



انظر صنفحة ↗

المكونات

- ٦٠ جم من رقبة الضأن المقطعة إلى شرائح
- قطعتان من أفخاذ الدجاج المقطعة إلى أصناف
- ١٥ مل من زيت الزيتون
- ثمرة كوكو مقطعة إلى شرائح
- جزران وثمرتان من اللفت مقشنان وقطعتان إلى شرائح
- عود كركش
- ثمرة فلفل مقطعة إلى قطع صغيرة
- علبة صغيرة من الطماطم المقشرة
- ٦٠ جم من الحمص المعلب
- وصلة مقطعة إلى شرائح رقيقة
- فاصان من التورم
- ملحقة كبيرة من رأس الحانوت
- ملحقة صغيرة من الهريسة
- ٨٠ مل من الماء
- ٤٠ جم من كسكين السميد
- ملح وفلفل حار

## ١ تحضير المكونات

في طنجرة الضغط، تُضاف ٣ ملعق كبيرة من الزيت ويُحرّك اللحم. يُضاف البصل والثوم، ويُرش الخليط بتناول "رأس الحانوت"، ثم توضع الطماطم والعصير. يُضاف الجزر واللفت والكرفس والفلفل ولتر واحد من الماء، ثم تُضاف التوابل.

## ٢ ستعمل طنجرة الضغط على إنجاز كل شيء!

تُقطع طنجرة الضغط. بمجرد خروج البخار، تُخفض درجة الحرارة، وُترك الطنجرة حتى يكتمل الطهي خلال المدة الأولى المحددة. تُمزج حبوب الكسكس مع ٥ ملعق كبيرة من زيت الزيتون. تُفتح الطنجرة وُضاف الكوسة والحمص المُصفى. تُقطع طنجرة الضغط. بمجرد خروج البخار، تُخفض درجة الحرارة، وُترك الطنجرة حتى يكتمل الطهي خلال المدة الثانية المحددة. تُفتح طنجرة الضغط ويزال اللحم ويُحتفظ به دافئاً وتوضع الخضروات في المرق. تؤخذ مفترتان من الخليط المغلي وتوضع في السميد. يُترك الخليط لتهدأ حرارته لمدة ٥ دقائق، وتُقلب الحبوب بشوكة.

يمكن زيادة قوام الصلصة بمزج معرفة واحدة من مرق الطهي مع ملعقة كبيرة من الهريسة. يُقدم اللحم والخضروات، والسميد والصلصة الحارة بشكلٍ منفصل، ويُقدم الطبق ساخناً.