סלט קוסקוס ופירות יבשים

מנה מלוחה וחגיגית לשולחן ט״ו בשבט



מצרכים

- כוס וחצי קוסקוס (או פתיתים אפויים)
- כוס וחצי מים רותחים + כף שמן זית + חצי כפית מלח
- חצי כוס משמש מיובש קצוץ + חצי כוס תמרים קצוצים
- רבע כוס חמוציות או צימוקים
- חצי כוס שקדים קלויים (לא חובה)
- חופן נענע ופטרוזיליה קצוצים, גרעיני רימון
- רוטב: 3 כפות שמן זית, מיץ מלימון אחד, כף סילאן, מלח ופלפל



ל־6 מנות · פתיתים: מבשלים לפי ההוראות על האריזה

אופן ההכנה

1. שמים את הקוסקוס בקערה, יוצקים מעל את המים הרותחים עם השמן והמלח, ומכסים בצלחת ל־10 דקות.
2. מפוררים את הקוסקוס במזלג עד שהוא אווירי, ומצננים מעט.
3. מוסיפים משמש, תמרים, חמוציות, שקדים ועשבי תיבול.
4. טורפים את חומרי הרוטב בצנצנת ויוצקים מעל.
5. מערבבים ומפזרים מעל גרעיני רימון.
6. מגישים בטמפרטורת החדר. נשמר במקרר עד יומיים.