



Fotó: Csigó László

Hozzávalók:

5 dl víz, 5 evőkanál (10 dkg) kristálycukor (lehet méz is), 30 dkg aszalt gyümölcs vegyesen (áfonya, sárgabarack, meggy, szilva), 25 dkg kuszkusz, 1-2 evőkanál citromlé vagy narancslé (lehet zöldcitrom leve is), 5-5 dkg pirított mandula és mogyoró

1. Egy lábasban a vizet a cukorral fölforraljuk, ha mézzel édesítjük, akkor azt ne most tegyük bele, hanem majd csak a végén.
2. Az aszalt gyümölcsökből a nagyobbakat egyformán áfonya nagyságúra vágjuk, a forrásban lévő vízbe dobjuk a kuszkusszal együtt. A tűzről lehúzzuk, szorosán lefödve 10-15 percre félretesszük. Ezalatt a kuszkusz tökéletesen megpuhul, az összes folyadékot magába szívja.
3. Villával fellazítjuk, a citromlével ízesítjük, ha mézzel készítjük, akkor azt most keverjük bele. A pirított, durvára vágott mandulát és mogyorót hozzáadjuk.
4. Megvárjuk amíg kihűl, majd kis üvegtálkákba porciózzuk.

5 főre

Elkészítési idő: 25 perc

Egy adag: 540 kcal