

## קוסקוס מתקתק חלבי (ברקוקש)



### רכיבים

- שקית קוסקוס בינוני 350 גר אסם
- כוס צימוקים
- כוס אגוזים קלויים על מחבת
- כוס שמנת חמוצה או קרם פרש
- גרם חמאה מומסת
- כפיות סוכר לבן
- שקית אבקת סוכר

### הכנה

1. מכינים את הקוסקוס לפי הוראות ההכנה שעל גבי השקית.
2. מעבירים הקוסקוס לתוך קערה, מוסיפים את הסוכר ואת החמאה המומסת ומערבבים היטב.
3. מעבירים את הקוסקוס למסננת קוסקוס ומתחילים באידוי רגיל של הקוסקוס למשך עשרים דקות ללא מכסה, הגרגרים יהיו מפוררים היטב אחד אחד.
4. מערבבים את הקוסקוס עם הצימוקים ומפזרים מעל את השקדים הקלויים,
5. מגישים עם שמנת חמוצה או קרם פרש ומפזרים מעל אבקת סוכר.

40 דקות

6 servings 6