

الكوسكوس بالزبدة والحامض



إعداد

1. يُغلى الماء مع مكعّبي مرقة الدجاج ماجي في قدر.
2. يُرفع المزيج عن النار، ويُضاف إليه الكوسكوس ويحرك بالشوكة ثم يُغطى ويُترك لمدة 4 دقائق.
3. تُضاف الزبدة، بشر الليمون، الحامض، الصنوبر واللوز، ويحرك المزيج بالشوكة حتى تختلط المكونات بعضها مع بعض بشكل جيد.

المكونات

- أكواب ماء
- غ مرقة الدجاج من ماجي®
- أكواب الكسكس ، المطبوخ
- 1/2 2/1 م ك زبدة بدون ملح
- غ بشر الليمون
- 1/4 4/1 كوب حبات صنوبر
- 1/4 4/1 كوب لوز

10 الدقائق

حصص 5

24.37 غ	Carbohydrates
238.8 كيلو سعرة حرارية	Energy
13.61 غ	Fats
41.2 غ	Fiber
74.5 غ	Protein
64.4 غ	Saturated Fats
772.54 مغ	Sodium
85.3 غ	Sugars