

רכיבים:

350 גרם קוסקוס (מהירי ההכנה, ניתן להשיג בסופרמרקטים)

½ כוס שמן זית

2 כוסות מים רותחים

½ כוס שמיר קצוץ

½ כוס נענע קצוצה

1 כוס פטרוזיליה קצוצה

¼ כוס בזיליקום קצוץ

¼ כוס כוסברה קצוצה

2 כפות עירית קצוצה

1 פלפלון חריף, קצוץ דק וללא גרעינים

2 עגבניות חתוכות לקוביות קטנות

2 מלפפונים ירוקים, קצוצים דק

3 שיני שום קלופות וקצוצות

מיץ מ - 2 לימונים

פלפל שחור גרוס

מלח

אופן ההכנה:

1. מוסיפים לקערה בינונית את הקוסקוס, מוסיפים 4 כפות שמן זית. מרתיחים מים ומוזגים אותם לקערת הקוסקוס. מערבבים היטב (מפוררים את גושי הקוסקוס).

2. מכסים את הקערה ומשהים במשך ¼ שעה.

3. מפוררים שוב את הקוסקוס (בעזרת שני מזלגות), מוסיפים את השמיר, הנענע, הבזיליקום, הפטרוזיליה, הכוסברה, העגבניות, המלפפונים, הפלפלון, שיני השום, מיץ הלימון ושארית שמן הזית. מתבלים בפלפל השחור ובמלח ומערבבים היטב. משהים שוב למשך ½ שעה.

4. טועמים, מתקנים תיבול במידת הצורך ומגישים.