**רכיבים:**

½ ק"ג קמח תירס טחון

½ כוס שמן קנולה

1 כפית מלח גדושה

מים

**אופן ההכנה:**

1. בקערה מערבבים את קמח התירס עם ½ כוס מים.  ממתינים במשך 5 דקות, עד לספיחת הנוזלים.

2. מעבירים את הקמח תירס בנפה של קוסקוס לקערה אחרת.

3. מוסיפים לקערה את השמן והמלח.

4. מרתיחים מים בסיר האידוי (סיר המיועד להכנת קוסקוס). כשהמים רותחים, מעבירים לחלק העליון של הסיר את תכולת הקערה, סוגרים את המכסה ומאדים על אש גבוהה במשך 30 דקות.

5. מוציאים את קמח התירס מהסיר ומעבירים לקערה. מוסיפים 1½ כוסות מים, מערבבים עם מזלג ומחכים 10 דקות לספיחת הנוזלים.

6. מחזירים את הקמח תירס מהקערה חזרה לסיר האידוי לעוד 30 דקות.

7. מוציאים את הקוסקוס המוכן לכלי אכסון