רכיבים:

1 כוס קוסקוס

2 גזרים, קלופים

4¼ / 1כוס פטרוזיליה טרייה, קצוצה

2 כפות מיץ לימון

2 tbsp lemon juice 1 כף שמן צמחי

½ כפית מלח

½ כפית סוכר

¼ כפית פלפל שחור

אופן ההכנה:

1. מוסיפים לסיר הבישול ½ - 1 כוס מים ומביאים לרתיחה.

2. מוסיפים את כוס הקוסקוס ומערבבים קלות. מכסים את הסיר, מורידים מהלהבה ומשאירים במשך 5 דקות.

3. מעבירים את הקוסקוס לקערה ומצננים במשך 10 דקות.

4. בינתיים, פורסים את הגזרים לחצי ומוסיפים ביחד עם הפטרוזיליה לקוסקוס.

5. בקערה נפרדת, מערבבים את מיץ הלימון עם המלח, המים, השום, הסוכר, השמן והפלפל ויוצקים על הקוסקוס. מערבבים בעדינות.