

מרק ירקות לקוסקוס.

רכיבים:

2 בצלים בינונים חתוכים לרבעים
2 תפוחי אדמה בינונים חתוכים ל 8
 $\frac{1}{4}$ כרוב בינוני חתוך ל 6
2 גזרים בינונים חתוכים לגלילים של כ 3 סמ'
1 קישוא בינוני חתוך לגלילים של כ 2 סמ'
1 חתיכת דלעת חתוכה לקוביות
1 לפת חתוכה לקוביות
 $\frac{1}{2}$ קופסת שימורים של גרגרי חומוס (ללא הנוזל)
צרור קטן של פטרוזיליה - קשור
1 כפית כורכום
 $1\frac{1}{2}$ כפיות אבקת מרק עוף
 $\frac{1}{2}$ כפית פלפל שחור גרוס
מלח
פלפל שחור גרוס טרי

אופן ההכנה:

1. מכניסים את הירקות לסיר ומכסים במים.

2. מביאים לרתיחה.

3. להוסיף את התבלינים פרט למלח. להנמיך את האש ולבשל עד שתפוחי האדמה והגזרים התרככו (כ 40 דקות).

4. לתקן תיבול.