

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：2人分

- クスクス：1カップ
- デーツ（種を取り除いて刻んだもの）：1/2カップ
- ピスタチオ（みじん切り）：1/4カップ
- 蜂蜜：1/4カップ
- カルダモンパウダー：少々

作り方

1. クスクスを砂漠のオアシスから取った純水で蒸し煮にします。蓋をして約10分間蒸らし、フレーク状にほぐします。
2. デーツとピスタチオをクスクスに加え、よく混ぜます。これがサハラ涙のベースです。
3. 蜂蜜とカルダモンパウダーを加え、全体が均一に混ざるようにします。カルダモンの香りが料理に奥深さを与えます。
4. 最後に、クスクスのミックスを小さなボウルに盛り付け、美しさを引き立てるためにデーツやピスタチオの飾りを加えます。