

# Limonlu mantar ve narlı sıcak kuskus

toplam süre **20 dak.**

Besin değerleri (porsiyon başı):

**1186 kJ / 283 kcal**

## MALZEMELER

4 porsiyon

<b>200 gr</b>	kuskus
<b>500 gr</b>	mantar
<b>1 yemek kaşığı</b>	sade tereyağı
<b>1</b>	nar
<b>4</b>	dal taze nane
	misket limonu kabuğu
	rendesi ve suyu
<b>2 yemek kaşığı</b>	Kikkoman Ponzu Limonlu

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

Mantarları soyun ve ortadan kesin; misket limonu suyu, [Ponzu limonlu soya sosu](#) ve misket limonu kabuğu rendesini ekleyip karıştırın.

### Adım 2

Tavada tereyağını eritin ve mantarları kızıl kahverengi bir renk alıncaya kadar kavurun.

### Adım 3

Kuskusu bir kaseye alın, bir bardak kaynamış su ekleyin (kuskusun paket talimatlarına göz atın), kapağını kapatın ve 5 dakika bekleyin. Sonra bir çatal yardımıyla karıştırın. Nar taneleri ve kıyılmış nane ile karıştırın.

### Adım 4

Sıcakken mantarlar ile birlikte servis edin.