

# Kebabs tal-fenek bil-*couscous*

## Ghandek bżonn: (4 persuni)

2 koxox tal-fenek  
2 kustilji tal-fenek  
100g żebbuġ aħdar  
200g *cherry tomatoes*  
2 basliet żgħar  
50g żbieb  
Lumija  
Kikkra *couscous*  
8 *skewers* tal-injam



## Metodu:

B'sikkina rqiqa, nehhi l-ghadam minn mal-koxox u l-kustilji tal-fenek  
Qatta l-basal f'biċċiet imdaqqsin  
Fuq kull *skewer*, poġgi biċċiet tal-fenek u basal  
Għasar ftit meraq tal-lumi fuq is-*skewers* u aħmi fil-form għal madwar 45 minuta. Jekk trid, tista ssajjar dawn il-*kebabs* anke fuq il-*barbecue*  
Bħala kontorn imur tajjeb ftit *couscous* imsajjar fuq il-fwar u mhawwar bl-imsiwer tal-qronfol u ftit qtar ilma zgħar  
Żejjen bi ftit żbieb, żebbuġ u tadam

## Noti:

Tistgħu tużaw din l-istess riċetta biex tagħmlu *kebabs* b'laħam differenti bħal majjal (użaw il-flett), vitella (*topside*), ċanga (*rump* frisk) jew tigieġ (*sider*)  
Bħala hxejjex mal-*kebab*, tistgħu iżżiedu faqqiegħ, bżar ikkulurit jew anke qarabali mqatta żgħir