



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BALIK VE TAVUK KUSKUS

4-6 kişilik Malzeme:

350 gr couscous

200 gr morina balığı

200 gr tavuk göğüs

2 yumurta

80 gram un

100 gr tereyağı

su

sızma zeytinyağı

tuz

karabiber

Öncelikle balığı temizleyin, kılçığını ayırın, yıkayın. Una bulayarak zeytinyağında kızartın, fazla yağın kağıt üzerine çıkartarak alın.

Bir kaseye yumurtaları kırın, tuz, karabiber ekleyip iyice çırpın. Omleti 20 gram tereyağı eritilmiş tavaya dökerek iki tarafını da pişirin. Daha sonra omleti şerit, şerit kesin.

Omletleri aldıktan sonra aynı tavada kuşbaşı doğradığınız tavuk göğsünü kızartın. Bir kaseye kuskusları ıslatın suyu emmesi için biraz bekleyin.

Bir tencereye 80 gram tereyağını koyup ısıtın suya ıslattığınız kuskusların suyunu süzdükten sonra tencerede kavurun. Üzerine tavuk, balık ve yumurta şeritlerini koyarak beraberce çok az çevirdikten sonra servise sunun.