



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK ÇİÇEKLİ KUSKUS

12 adet kabak çiçeği
250 gram kuskus
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet soğan
3 adet domates
Tuz, karabiber, kimyon
3 dal kıyılmış taze nane
2 dal kıyılmış taze dereotu
1 su bardağı sıcak su

Zeytinyağını küçük boy bir tencereye alın. Kıyılmış soğanı ilave edip, kavurun. Üzerine ince doğranmış domatesleri ekleyin. Tuz, karabiber, kimyon, nane ve dereotunu ilave edin. Su ve kuskusu ekleyip 15 dakika pişirin. Kabak çiçeklerinin tozunu almak için ılık suya batırıp çıkarın. İçlerine 1 çorba kaşığı kuskus doldurun. Kalan kuskusu servis tabağına alın. Üzerine içleri kuskus doldurulmuş kabak çiçeklerini yerleştirip servis yapın.