



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARIŞIK ET TAGİNE

Malzemeler 4-6 kişilik:

250 gr önceden pişirilmiş kuskus

1/2 tavuk

300 gr koyun eti

300 gr dana eti

150 gr ve nohut

60 gram taze fasulye

2 soğan

2 havuç

2 kabak

2 enginar

1 domates

1 kereviz sapı

maydanoz

1 karanfil

hindistancevizi

tarçın tozu

et suyu

tereyağı

zeytinyağı

1 tutam tuz

biber

Tüm sebzeleri yıkayın, ayıklayın, soyun.

Büyük bir tencere içinde tereyağı ve zeytinyağını beraber koyup ısıtın. Soğanlar şeffaflaşana kadar kavurun.

Daha sonra herbiri dört parçaya bölünmüş etleri ve aynı büyüklükte bölünmüş tavuk etlerini, bir tutam biber ve et suyunu koyarak 15 dakika pişirin.

Dövülmüş karanfil, hindistancevizi, tarçın, kereviz kıyılmış maydanoz, doğranmış domatesi ekleyin, 45 - 60 dakika kaynatın.

Bu arada ayrı bir yerde fasulye ve nohutu tuzlu suda yarım pişirin. Aynı suya doğranmış kabak ve ayıklanmış enginarı ekleyin, bir küçük parça tereyağı da ekleyip 10 dakika daha kaynatın.

Daha sonra iki tenceredeki tüm malzemeyi birleştirin. Paketteki yönergeye göre pişirdiğiniz kuskusu servis tabağına alın, yanına sebzeli eti koyarak servise sunun.