



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUSKUS KAZABLANKA (FAS)

- 1 kg kuzu kemikli parça et
- 1 paket kuskus
- 3 adet domates
- 2 adet yeşilbiber
- 1 tatlı kaşığı zencefil
- 1 yemek kaşığı safran
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 diş sarımsak
- 2 adet havuç
- 1 adet kabak
- 2 kaşık margarin
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 kaşık sıvıyağ
- 1 kaşık sarı üzüm
- 2 kaşık dolmalık üzüm

Bir kaşık margarinle birlikte kuskusları pembeleştirip tuz atın. Üzerine 3 bardak sıcak su ilave edin. Kuskus pilavını pişirip bekletin. Kemikli parça etleri yıkayıp tencereye koyun. Üzerine bir kaşık margarin, tuz, karabiber ilave edin. Etler suyunu bırakıp çekene kadar bekletin. Etleri iyice karıştırarak kavurun. Üzerine zencefil ve safran ilave edin. Kabuğu soyulmuş domatesi doğrayın. Salça, biber ve dövülmüş sarımsağı ilave edin. Etlerin üzerini kapatacak kadar su koyun Etleri 30 dakika pişirin. Pişen etlerin üzerine kuskusu atıp karıştırın. Havuçları ve kabaıkları doğrayın. Bir kaşık sıvı yağda soteleyin. Kuskusun içine karıştırıp pul biber atın 10 dakika pişirin. Bir kaşık İzmir üzümünü ve dolmalık üzümü yağda çevirip kuskusun üzerine dökün, servise hazırlayın.