



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUSKUS PİLAVI (DİYET)

Malzemeler:

2 adet kuru soğan
2 su bardağı kuskus
Yarım su bardağı kuş üzümü
Yarım su bardağı dolmalık fıstık
2 su bardağı su
2 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
Yarım demet dereotu
Yeteri kadar tuz
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı

Hazırlanışı:

Soğanları tereyağı ve sıvı yağ karışımı ile pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulmuş soğanlara suyu ve tuzu ekleyin. Su kaynayınca kuskusları ve yıkayıp ayıkladığınız kuş üzümünü ilave edin. 3-4 dakika kadar kısık ateşte pişirin. Kuskus pilavını ateşten alın. 5-10 dakika kadar tencerenin ağzı kapalı olarak demlenmesini bekleyin. Dolmalık fıstıkları pembeleşene kadar yağsız teflon tavada kavurun. Kuskus pilavına ilave edin. Pilavın üzerini incecik kıyılmış dereotu ve limon kabuğu rendesiyle süsleyin.