



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUSKUSLU DANA KEBABI

MALZEMELER

1 kG süt danası
yarım paket margarin
yarım kilo kuskus
2 orta boy soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
2 orta boy domates
5 sivri biber
tuz, karabiber

HAZIRLANIŐI

Yarım paket margarini bir parçasını etler için, bir parçasını kuskus için kullanmak üzere ikiye bölün. Sonra etleri kavurun , suyunu salıp çeksinler. İnce doğradığınız soğanları katıp öldürün. Ardından salçayı koyun, yaklaşık iki su bardağı suyu da ekleyip tencereyi kapatın. Etler iyice pişinceye kadar orta ateşte kaynatmaya devam edinm. Ayırdığınız yağda kuskusu bir tahta kaşıkla karıştırarak kavurun. Rengi değişmeye başlarken tencereyi ateşten alın, pişen etlere katın. Kabuđunu çıkardığınız ve irice doğradığınız domatesleri, yeşil biberleri de katın. Suyunu ayarlayın, su kuskusun üstüne geçmesin. Orta ateşte suyunu çekirin. Gerekirse biraz daha sıcak su gezdirin. Suyun ayarlanmasında ateşinizin kuvveti, kuskusun cinsi, kavurma süreniz belirleyici olacaktır. Bu yüzden kuskuslar ne çorba olacak nede çok diri kalacak şekilde suyun miktarını ayarlayın. Daha sonra demlendirip, şöyle bir karıştırın ve sıcak sıcak servis yapın.