



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUSKUSLU PİLİÇ

350 g piliç eti (küçük kuşbaşı doğranmış)
2 çorba kaşığı soğan (ince doğranmış)
4 çorba kaşığı ayçiçek yağı
175 g kuskus
1 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
5 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı kekik
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
6 taze soğan (ince doğranmış)
1 kırmızı dolmalık biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, bir kenarı 1 cm'lik kareler halinde doğranmış)
yeşil salata yaprakları

Bir tencereye ayçiçek yağının 1 çorba kaşığını koyup, tencereyi orta ateşe oturttarak, yağı ısıtın. Isınınca soğanları koyup, sürekli karıştırarak, 2 dakika pişirin. Kuskusları, tavuk suyunu ve 25 cl. (1 su bardağı) su ekleyip, yaklaşık 2 dakika kaynatın. Tencereyi ateşten alıp, kapağını kapatarak, bir kenarda 5' dakika bekletin. Sonra kapağı açıp, bir çatalla kuskusu karıştırın ve karışımı büyük bir kâseye aktararak, buzdolabına kaldırın. Sosu hazırlamak için limon suyunun 4 çorba kaşığı, sarımsak, kekik, tuz ve karabiberin yarısını bir kâsede karıştırın. Taze soğanların yarısını ekleyip, karıştırdıktan sonra, bir kenara bırakın. Bir tencereye 1 çorba kaşığı çiçekyağı koyup, tencereyi orta ateşe oturttarak yağı ısıtın. Isınınca piliç parçalarını koyup, sık sık karıştırarak altın sarısı bir renk alıncaya kadar (4-5 dakika) kızartın. Kalan 1 çorba kaşığı limon suyunu ve kalan karabiberi katıp, tencereyi ateşten alın ve piliç parçalarını delikli kaşıkla bir tabağa çıkararak, tabağı buzdolabında en az 10 dakika soğutun. Kalan 2 çorba kaşığı ayçiçek yağın kâsedeki limonlu sosa ekleyip, karıştırın. Buzdolabındaki kâseyi ve tabağı çıkarın. Limonlu sosu, kâsedeki kuskusların üstüne boşal: tarak hızla karıştırın. Tabaktaki piliç parçaları, kalan taze soğanlar ve dolmalık biber parçalarını ekleyip, iyice karıştırın. Yeşil salata yapraklarını bir servis tabağına döşeyip, kuskuslu pilici yaprakların üstüne aktararak servis yapın.