



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ETLİ PASTAVİLLA COUSCOUS

Malzemeler (4 kişilik)

1/2 paket Pastavilla Couscous(Kuskus)

200 g kuşbaşı doğranmış kuzu eti

100 g bamya

1 adet kırmızı dolmalık biber

1 adet havuç

1 yemek kaşığı kuş üzümü

5 yemek kaşığı zeytinyağı

taze kekik

çubuk tarçın

kimyon

tuz

karabiber

Hazırlanışı:

Pastavilla Couscous'u paket üzerindeki pişirme önerisine uygun olarak al-dente kıvamında haşlayınız. Kuzu etleri zeytinyağında orta ateşte yumuşayıncaya kadar sote ediniz. Havuçları ve kırmızı biberleri küp şeklinde doğrayınız Bamyayı, kırmızı biberi ve havucu kuzu etine ilave ederek pişmeye bırakınız. Tuz, karabiber ve kimyonu ekleyiniz. Sosu süzmüş olduğunuz Couscous'un üzerine dökünüz, kuş üzümünü ve tarçını ekleyerek sıcak olarak servis yapınız.