



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU KUSKUS PİLAVI

1,5 su bardağı kuskus
2 çorba kaşığı tereyağı
1 fincan nohut
1 çay kaşığı karabiber
tuz
8 bardak su
2 su bardağı et suyu

Nohutu akşamdan ıslatıp sabah bir saat kadar suda haşlayın. Kuskusu 8 bardak suda tuz ilâvesi ile 5 dakika haşlayın. Suyunu süzüp bir kenarda bırakın. Pilav tenceresinde yağı eritip 2 su bardağı sıcak su veya et suyunu tencereye dökün. Kuskusu ve nohutları da suyun üzerine ilâve edip yeterince tuz katın. Kısık ateşte kuskuslar suyunu çekinceye kadar pişirin. Karıştırarak servis yapın.

[ML® Nohutlu Pilav için tıklayın](#)

