



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU KUSKUS PİLAVI

500 gram kuskus
100 gram nohut
130 gram sadeyağı, ya da margarin (6,5 çorba kaşığı)
70 gram sadeyağı, ya da margarin
3 bardak et suyu
Tuz
Karabiber

1 Bir tencereye; 6 buçuk silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin koyarak, yağı yakmadan az kızdırmak, sonra bu yağa; 500 gram kuskus koyarak, karıştırmak suretiyle kuskusları ancak 3 - 4 dakika kadar kavurmalı, sonra kavrulmuş bu kuskuslara; 3 bardak et suyu, yarım çorba kaşığı tuz, 1 kahve kaşığı karabiber ile, bir gece önceden tuzlu suda yatırılmış ve suyu döküldükten sonra yumuşayınca kadar suda haşlanmış 100 gram da nohut koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve ancak birkaç taşım kaynattıktan sonra, kuskuslar iyice suyunu çekmiş bir hal alıncaya kadar ateşte pişmeye bırakmalıdır.

2 Sularını çekince; kuskusları iyice bir karıştırdıktan sonra tekrar tencerenin kapağını kapatarak, çok küçük ateşte aşağı yukarı yarım saat demlendirmeli ve tekrar iyice bir karıştırmalı ve tabağa alarak servis yapılmalıdır.

NOT: Yukarıda gösterilen yağda; önce küçük kesilmiş 1 büyük baş soğan kavurduktan sonra, kuskuslara katılarak, kavrulurken aynen yukarıda anlatıldığı gibi pişirilirse kuskus pilavı daha nefis olur.

[ML® Kuskus Kazablanka için tıklayın](#)