



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOYA SOSLU FINDIKLI KUSKUS

250 gr. kuskus
1 lt haşlama suyu
¼ çay bardağı Bizim Ayçiçek Yağı
¼ çay kaşığı tuz
100 gr. fındık içi
1 adet haşlanmış havuç
1 adet kabak
1 yemek kaşığı Bizim Margarin
Süsleme için:
½ adet yufka
½ lt. kızartma yağı
Bir tutam maydanoz
Sos için:
4 çorba kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı Bizim Margarin
3 bardak kaynamış su
1 paket Bizim Soyalı Makarna Sosu

Haşlama suyunun içerisine sıvı yağ ve tuz eklendikten sonra kuskus ilave edilip, 7-8 dakika haşlanır. Bir tencereye bir yemek kaşığı margarin ilave edilip, içerisine kırılmış fındık tanecikleri, daha sonra kuskus ve ufak doğranmış fesleğenler ilave edilir ve karıştırılır. Havuç ve kabak ufak küp şeklinde doğrandıktan sonra kuskusun içerisine eklenip, karıştırılır. Yufka yuvarlak bir tabakla çember şeklinde kesilir. Daha sonra kızartma yağının içerisinde iki kepçe yardımı ile yuvarlak şekilde kızartılır. Sos için dört çorba kaşığı domates salçası, bir yemek kaşığı margarin ile kavrulur. Üzerine 3 su bardağı kaynamış su ilave edilir. İçerisine bir paket soyalı makarna sosu eklenip, karıştırılır ve orta ateşte bir dakika pişirilir. Hazırlanan kuskus, yufka sepetinin içerisine doldurularak üzerine hazırlanan sostan gezdirilir ve servis edilir.