



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TON BALIKLI ENGİNARLI KUSKUS

50 gr. margarin
1/2 su bardağı kuskus
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1 paket ton balığı
3-4 adet minik domates
2 adet enginar
2 yemek kaşığı kapari
2 tatlı kaşığı kekik
1/2 çay kaşığı karabiber
Yarım kase doğranmış maydanoz
1 adet limon

Kuskusu bir tencerede haşlamaya bırakın. Kuskus yumuşayana kadar yaklaşık 12 dakika boyunca ara sıra karıştırarak haşlayın. Haşlandıktan sonra bir kenara koyun.

Orta ateşte ocakta margarinini eritin ve soğanı sarımsağı iyice kavurun. Ton balığı, domates, enginar, kapari ve kekik ekleyin. Tuz ve karabiber serpin. Bu birleşime haşladığımız kuskus, maydanoz ve limon kabuğu rendesini ekleyin.

Tuz ve karabiber serpin. Limon dilimleri ile sıcak veya oda sıcaklığında servis yapın.

