



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KUSKUS SALATASI

1 su bardağı kuskus
1 domates
1 kırmızı biber
1 salatalık turşusu
1 diş sarımsak
1 kase yoğurt
1 tutam tuz
1 tutam pul biber
1 tutam karabiber
3 çorba kaşığı sıvıyağ
Su

Tencereye su koyup kaynatıyoruz içine tuz ve 3 kaşık sıvıyağ döküp kuskuslarımızı ilave ediyoruz ve pişiriyoruz. Ateşten alıp suyunu süzüp soğumaya bırakıyoruz. Öte yandan bir kabın içine kırmızı yağ biberini ve domatesi olabildiğince ince dilimliyoruz. Salatalık turşusunu da aynı şekilde ince dilimleyip kabımıza alıyoruz. Üzerine rendelenmiş sarımsak ve yoğurdu alıp baharatlarını ilave ediyoruz. Soğuyan kuskusu da kabımıza alıp karıştırıyoruz ve servis tabağına alıp servis yapıyoruz.

