



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPACIK SOĞANLI KUSKUS PİLAVI

500 gram kuskus
250 gram arpacık soğanı (25 adet)
110 gram sadeyağı, ya da margarin (5,5 çorba kaşığı)
250 gram domates (2 orta), ya da 1/2 kahve fincanı domates salçası
2 ya da 3 bardak et suyu
Tuz
Karabiber

1 Bir tencereye; beş buçuk silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin koyarak, yağı yakmadan kızdırmak ve bu yağa; kabukları soyulmuş 250 gram küçük arpacık soğanı koyarak, fazla kızartmadan ancak beş dakika kadar ölmürmeli ve soğanları bir delikli kepçe ile yağdan табаға alarak, sonradan kullanılmak üzere bir tarafa bırakmalıdır.

2 Sonra, tenceredeki soğanları öldürmüş olduğumuz kızgın yağa; 500 gram kuskus katarak, karıştırarak ancak 3-4 dakika kadar kavurmalı, sonra da kavrulmuş bu kuskuslara, kaynar bir halde 3 bardak et suyu, soyulmuş ve küçük doğranmış 2 orta domates, ya da yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, yarım çorba kaşığı tuz, 1 kahve kaşığı karabiber ile, bir tarafa ayırmış olduğumuz arpacık soğanlarını da koyup, ancak bir taşım kaynattıktan sonra, kuskuslar iyice suyunu çekmiş bir hal alıncaya kadar, ortadan daha az kuvvetteki ateşte pişirmelidir.

3 Kuskuslar suyunu çekince, bunları iyice karıştırdıktan sonra, bir 15 dakika daha, çok küçük ateşte demlendirmeli ve табаға alarak servis yapılmalıdır.