



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAĞI VE KURU ÜZÜMLÜ BADEMLİ KUSKUS (FAS)

Ahmet Sarıkaya

2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan
Yarım çorba kaşığı kıyılmış sarmısak
1.5 su bardağı kuru üzüm
1 su bardağı badem
1 adet bebek kabak
Yarım paket kuskus
1 su bardağı tavuk suyu
1 çay kaşığı yaprak kişniş
2-3 dal maydanoz

Kabuklarını soyduğunuz ve küp şeklinde doğradığınız balkabağını fırınlayın. Başka bir yerde büyük küpler halinde doğradığınız soğanı, yuvarlak dilimlediğiniz kabağı, kıyılmış sarmısakları ve daha önceden 3 çorba şte yatırdığınız kuru üzümleri zeytinyağında sote edin. Üzerine kuskusu, önceden fırınladığınız balkabağını ve kavrulmuş bademleri ekleyip üzerine tavuk suyunu ilave edin ve pişmeye bırakın. Piştiğinde tencerenin kapağı kapalı olarak 10 dakika dinlendirin. Sonrasında kıyılmış yaprak kişnişi ve kıyılmış maydanozu ekleyerek servis yapın.

