



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BEZELYELİ KUSKUS

120 ml. hindistancevizi sütü  
120 gr. kuskus  
1 adet soğan  
1 diř sarımsak  
10 gr. taze zencefil  
150 gr. sultani bezelye  
25 ml. zeytinyađı  
15 gr. kri  
150 ml. sebze suyu  
15 ml. limon suyu  
Tuz  
Karabiber

Sütü bir taşım kaynatın. Tuz serpin ve kuskus ile karıştırın. 10 dakika kabarması için bekletin. Soğanı küçük küp doğrayın, sarımsağı eziciden geçirin. Zencefili soyup minik küp doğrayın. Sultani bezelyeyi temizleyin ve küçük doğrayın. Kaynar suda 10 dakika haşlayıp soğuk sudan geçirin. Soğan ve sarımsağı zeytinyağında kavurun. Kriyi ekleyip 1 dakika daha kavurun. Zencefil ve sebze suyunu da ekleyin. 5 dakika kaynatın. Kus- : kus ve bezelyeyi ilave ettikten sonra orta ateşte 5 dakika pişirin. Tuz, karabiber ve limon suyuyla tatlandırın. Yanında kızarmış tavukla servis yapın. Piřmiř kuskusu tencereye eklemeden ve servis yapmadan önce iki atal yardımıyla karıştırıp havalandırın.