



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ KUSKUS (FAS)

Malzemeler:

500 gram kuskus,

10 bardak su,

yeterince tuz

3 çorba kaşığı yağ.

Salçası için malzeme:

2,5 çorba kaşığı yağ,

2,5 su bardağı su,

2 adet orta büyüklükte domates,

1 adet orta büyüklükte kuru soğan,

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı karabiber.

Hazırlanışı:

Uygun büyüklükte bir tencerede 2,5 kaşık yağ ile birlikte soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. İçine, küçük küçük doğranmış domatesler, karabiber ve tuz ilave edildikten sonra domatesler suyunu çekene kadar iyice pişirilir ve üstüne su ilave ederek kaynatılır. Bu sırada başka bir tencerede 10 bardak su ile 2 kaşık tuz kaynatılır. Kaynamış olan suya kuskus ilave edilerek 5-6 dakika kadar haşlanır. Süzgeçten süzülerek üzerine bol su dökülüp tekrar süzülür. Domateslerin bulunduğu tencereye alınır. 15-20 dakika pişirilir ve üzerine az kızdırılmış 3 kaşık yağ dökülerek karıştırılır. 15 dakika hafif ateşte bekletilir ve indirilir.
