



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ KUSKUS PİLAVI

500 gram kuskus

10 bardak su

2 silme çorba kaşığı tuz

SALÇAŞI:

50 gram sadeyağı, ya da margarin (2 1/2 çorba kaşığı)

2 ya da 2,5 bardak su, varsa et suyu

300 gram soğan (3 büyük)

400 gram domates (2 büyük)

Tuz

Karabiber

60 gram sadeyağı ya da margarin (3 çorba kaşığı)

Bir tencereye; iki buçuk silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin ile, küçük kesilmiş 3 büyük soğan koyarak, soğanlar iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar kavurmalı, sonra soğanlara; kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış 2 büyük domates, 1 kahve kaşığı karabiber ile, 1 tatlı kaşığı tuz koyarak, domatesler sularını salıp da tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırarak pişirmeli, sonra bunlara; iki buçuk bardak da su, ya da et suyu koyarak bir taşım kaynattıktan sonra tencereyi ateşten almalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

Diğer taraftan bir tencereye; 10 bardak su, 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak kaynamaya bırakmalı,, kaynaymca; 500 gram kuskus koyarak, kuskusları ancak 15 dakika haşlamalı, sonra da bunları ince delikli bir süzgeçten geçirdikten sonra bol soğuk suda bir kaç kez yıkamalı ve iyice süzölmeleri için, kevgir içinde bir tarafa bırakmalıdır.

Kuskuslar süzölmekte iken, bir tarafa bırakmış olduğumuz salça tenceresini ateşe oturarak kaynamaya bırakmalı, kaynaymca bunlara; güzelce süzölmüş olan kuskusları koyarak, iyice bir karıştırdıktan sonra, bunları önce orta, sonra da hafif ateşte olmak üzere, kuskuslar salçayı çekip de yumuşak bir hal almaya kadar aşağı yukarı 15-20 dakika daha pişirmeli, sonra da kuskusların üstlerine, az kızdırılmış 3 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin gezdirdikten sonra, çok hafif ateşte 15 dakika daha demlendirmeli ve iyice karıştırdıktan sonra servis yapılmalıdır.