



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ KUSKUS

500 gr kuskus
60 gr (4 çorba kaşığı) tereyağı
3 orba kaşığı + 1 kahve kaşığı tuz
500 gr domates (kabukları soyulup küçük parçalar halinde doğranmış)
3 orba kaşığı rafine yağ
1 küçük soğan (ince doğranmış)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış) kahve kaşığının ucuyla karabiber

Önce orta boy bir tencerede, rafine yağı orta ateşte kızdırınız. Soęan ve sarımsağı ekleyip 1 dakika sote ettikten sonra domates, biber ve 1 kahve kaşığı tuzu katıp, 20 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp bir kenarda sıcak olarak saklayınız.

Büyük boy bir tencereyi üstten 4 parmak kadar suyla doldurunuz.

İçine 3 orba kaşığı tuz atıp, ağzını kapatarak harlı ateşte kaynatınız. Tencerenin ağzını açıp kuskusları ekleyerek 7-8 dakika pişirip, tencereyi ateşten alınız. Kuskusları bir süzgeçten süzüp, üstünden sıcak su geçirdikten sonra bir kenara koyunuz. Aynı tencerede 4 çorba kaşığı tereyağı ısıtınız. Haşlanmış kuskusları ekleyip 2 dakika sote ettikten sonra, orta boy tencerede sıcak tuttuğunuz domatesli sosu katıp karıştırarak, tencereyi ocaktan alınız.

Kuskusu, ısıtılmış bir servis tabağına boşaltarak servis ediniz.