



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KUSKUS PİLAVI

350 gram kuskus

16 bardak su

Silme 3 çorba kaşığı tuz

Eti için:

1/2 kilo koyun eti

3 çorba kaşığı sadeyağ

2 baş soğan

2 iri domates veya 1/2 kahve fincanı domates salçası

2 bardak et suyu

Tuz

Karabiber

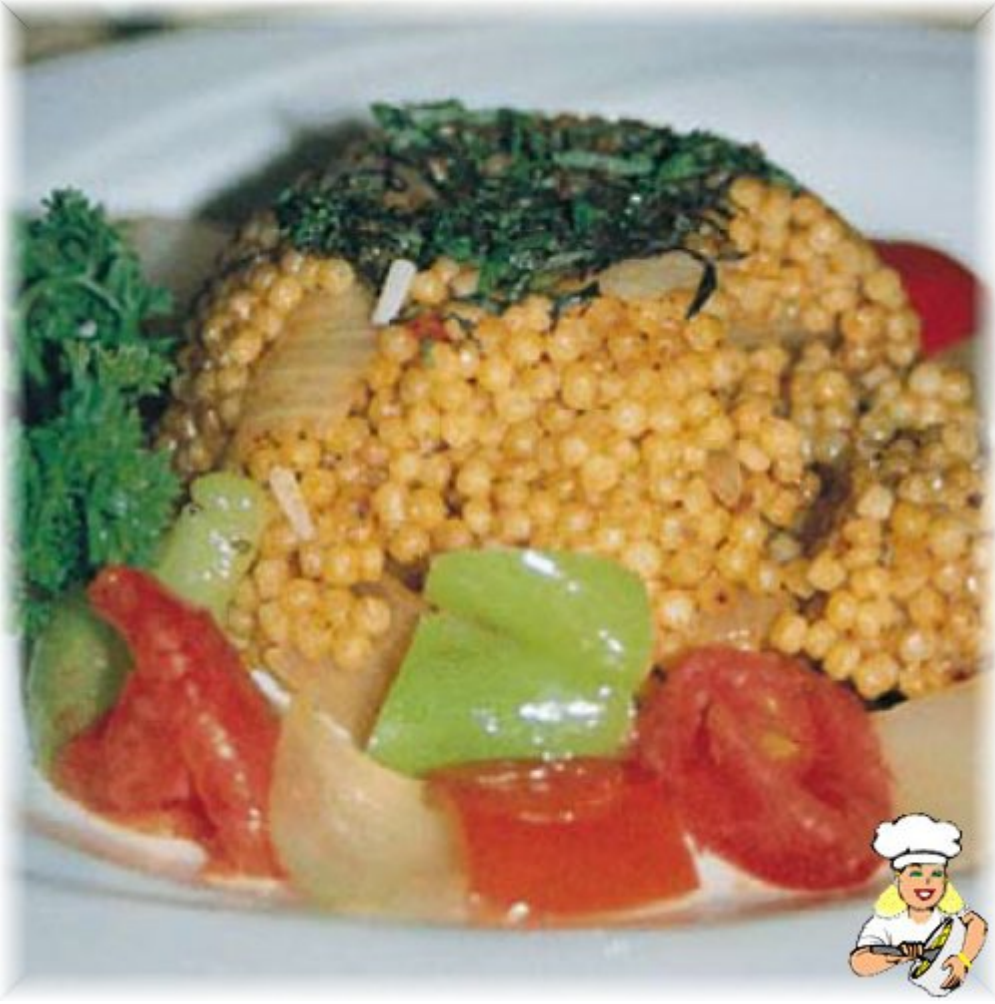
Üstüne dökmek için:

2+1/2 çorba kaşığı sadeyağ

Bir tencereye 3 çorba kaşığı sadeyağla çentilircesine ince doğranmış soğanı koyup tencereyi orta ısıllı bir ateşe oturtmalı. Tahta kaşıkla kavurmalı. Soğanların rengi dönünce kuşbaşı kesilmiş eti içine atmalı ve tencerenin ağzını örtmeli.

Vakit vakit karıştırarak eti suyunu salıp da çekinceye kadar pişirmeli. Sonra kabuğu soyulduktan, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük parçalara doğranmış domates ve. ya 1 çorba kaşığı suda eritilmiş domates salçasını katmalı. Tuzunu ve biberini serpmeli. Yarım bardak da su döktükten sonra etleri pişmeye bırakmalı. Her yarım saatte yarım bardak su katarak etleri iki saat hafif ateşte pişirmeli. Etlar yumuşayıp da pişince tencerede ancak üstlerini kaplayacak kadar su kalmalıdır. Eğer daha az su kalmışsa yeteri kadar kaynar su katıp bir taşım daha kaynatmak gerekir. Bir başka tencereye 16 bardak suyla üç çorba kaşığı tuz katmalı. Tuzlu su kayna, maya başlayınca kuskusları içine atıp beş dakika kadar haşlamalı. Sonra tenceredekileri ince delikli bir süzgece boşaltmalı. Kuskusun suyu süzülünce bunu içinde 1 -1 1/2 bardak kadar su kalmış ve iyice yumuşamış olan etlerin üstüne dökmeli.

Hepsini iyice karıştırdıktan sonra kuskuslar suyunu çekip de iyice yumuşayınca kadar yani 15-20 dakika kadar önce ortadan kuvvetli, sonra hafif ateşte pişirmeli. Kuskus pişince ikibuçuk çorba kaşığı sadeyağı ateşte kızdırıp kuskusun üstüne dökmeli. Şöyle bir harmanladıktan sonra köz ateşinde 15 dakika demlendirmen. Sonra karıştırıp servis tabağına aktarmalı ve sofraya çıkarmalı.



© lezzetler.com tarif no:13475 • adı:Etlil Kuskus Pilavi • gönderen:rıza • indirme tarihi:19.09.2024 - 04:00