



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ KUSKUS PİLAVI

Malzeme :

500 gr. kuskus,
250 gr. kuşbaşı kemiksiz koyun veya kuzu eti,
2 kaşık yağ,
1 adet soğan,
1 kaşık salça,
tuz,
karabiber.

Yapılışı:

- 1- Yağı, soğanı, eti bir tencereye koyup soğanlar sararınca, ette bıraktığı suyu çekinceye kadar kavurunuz.
- 2- Et suyunu hafif çekince sulandırılmış salçayı koyup bir iki defa bununla karıştırınız.
- 3- 4 bardak su koyup etler yumuşayınca kadar pişiriniz.
- 4- Su kaynayınca kuskusları atıp 5 dakika haşlayınız.
- 5- Ateşten alıp bir bardak su koyup kabartınız
- 6- Suyunu süzünüz.
- 7- Et, suyunu tamamen çekmişse ete 2 bardak su koyup kaynatınız.
- 8- Su kaynayınca kuskusları içine atıp pişiriniz.
- 9- Kuskuslar yumuşayıp suyunu tamamen çekmişse ateşten alınız.
- 10- Bir iki defa karıştırıp servis tabağına koyup servis yapınız.