



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KUŞBAŞI ETLİ KUSKUS PİLAVI

500 gram kuskus

10 bardak su

40 gram sadeyağı, ya da margarin (2 silme çorba kaşığı)

ETLERİ:

500 gram koyun eti

50 gram sadeyağı, ya da margarin (2,5 çorba kaşığı)

300 gram soğan (3 büyük)

300 gram domates (2 büyük), ya da 1/2 kahve fincanı tuzsuz domates salçası

2 1/2 bardak su, ya da et suyu

Tuz

Karabiber

ÜSTÜNE:

60 gram sadeyağı, ya da margarin (3 çorba kaşığı)

1 Bir tencereye; iki buçuk silme çorba kaşığı sadeyağı, ya da margarin ile, küçük kuşbaşı doğranmış 500 gram koyun eti koyarak, etleri kızarıncaya kadar arada bir karıştırarak kavurmalı, sonra kavrulmuş etlere; küçük doğranmış 3 büyükçe soğan koyarak, soğanlar pembeleşerek iyice ölmüş bir hal alıncaya kadar kavurmakta devam etmeli, sonra bunlara; sırasıyla, kabukları çıkarılmış ve küçük doğranmış iki büyük domates, ya da yarım kahve fincanı tuzsuz domates salçası, bir tatlı kaşığı tuz, iki kahve kaşığı karabiber ile, 5 dakika sonra olmak üzere bir buçuk bardak da sıcak su katarak, tencerenin kapağını kapatmalı, etler sularını çekip de pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları ortadan daha az kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 2 saat pişmeye bırakmalıdır.

2 Etler pişmeye yüz tutunca, bir tencereye; 10 bardak su, iki silme çorba kaşığı tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; 500 gram kuskus koyarak, kuskusları ancak 6 dakika haşlamak, sularını dökmeli, bol suda birkaç kez yıkadıktan sonra kuskusları, kalın delikli bir süzgece alarak iyice süzölmeye bırakmalıdır.

3 Kuskuslar süzölmekte iken, pişirerek suyunu çekmiş olan etlere bir bardak sıcak su, ya da et suyu koyarak, kaynamaya bırakmalı, kaynayınca buna; süzmüş olduğumuz kuskusları katarak iyice bir karıştırmalı, sonra kuskuslar sularını iyice çekinceye kadar bunları önce orta, sonra da küçük ateşte olmak üzere 15-20 dakika pişirmeli, sonra da kuskuslara; hafifçe kızdırılmış 2 silme çorba kaşığı da sadeyağı ya da margarin gezdirdikten sonra, çok hafif ateşte 15 dakika demlenmeye bırakmalı ve iyice bir karıştırdıktan sonra servis yapmalıdır.