



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KUSKUS

2 Adet Domates
1 Adet Kuru Soğan
150 Gr Kuşbaşı
1 Su bardağı Kuskus
1 Tatlı kaşığı Salça
2 Su bardağı Su
Karabiber
Tuz
1 kaşık margarin

Kuşbaşı etler çok az bir su ile yumuşayana dek pişirilir. 1 kaşık yağ ilavesi ile küp küp doğranan soğanlar ile etler kavrulur. Tuzu, karabiberi eklenir. Salça ve minik doğranan domateslerle etler biraz daha kavrulur. Kuskus ilave edilir, şöyle bir çevrilir, suyu eklenir. Kısık ateşte suyunu çekene dek pişirilir ve ocak kapatılır. Kuskus demlendikten sonra servis yapılır.