



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI MANTARLI KUSKUS

300 gram ıspanak
200 gram mantar
1 paket kuskus
30 gram tereyağı
1 adet soğan
1 kaşık pekmez
200 gr keş peyniri
Hazırlanış

İspanakları irice kıyın. Mantarları ince ince doğrayın. Soğanları yemeklik doğrayın. Kuskusu kaynar suya atın. Suyunu çektilererek pişireceğimiz için fazlaca su koymayın. Tavaya yağı koyun ve soğanları iyice pembeleştirin. Pembeleşince pekmezi ekleyip karamelize edin. Mantarları ekleyin yüksek ateşte kavurun. Suyunu çekince altını kapatın. Kuskuslar pişince ve suyu yarılanınca ıspanakları salın ve 5 dakika pişirin. Mantarları ve sana klasik yağ ekleyin. Keş peyniri ile servis yapın.



Fotoğraf "hamarat teyze" tarafından gönderildi. 04.03.2016