



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI KUSKUS

- 125 Gr Sana Klasik
- 200 gr kıyma
- 2 Çorba Kaşığı salça
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 2 Tatlı Kaşığı tuz (kıymaya ve makarnaya pay edilecek)
- 1 Paket kuskus makarnası
- 500 gr yoğurt
- 2 Adet soğan (ince kıyılmış)
- 4 Diş sarımsak (kıymaya ve yoğurda pay edilecek)
- 3 Adet sivri yeşil biber (acı tercih edilir)

50gr. sana klasik 4 bardak su içinde eritilir, kaynayınca tuzu ve kuskus makarnası içine konur, kaynayınca altı kısılarak kısık ateşte 20 dakika pişirilir ve dinlendirilir. Ayrı bir yerde yoğurt+sarımsak+az tuz ile sarımsaklı yoğurt hazırlanır. Pişen kuskus'ların içine bu sarımsaklı yoğurt katılarak iyice karıştırılır ve bir cam tepsiye döşenir. Soğanlar, 75 gr. sana klasik ile pembeleşene kadar kavrulur, içine yeşil sivri biber, 1 diş sarımsak ve kıymalar ile kavrulmaya devam edilir. Tuz+salça+karabiber eklenerek biraz sulu ancak kıvamlı bir harç elde edilir. Hazırlanan bu kıymalı harç da daha önceden cam tepsiye yaydığımız kuskusların üzerine dökülür. Servis yaparken istenilen şekilde pasta dilimler gibi sunum yapabilirsiniz.. Nefis bir lezzet ve görünüm oluyor.