



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖRİLİ TAVUKLU KUSKUS

Yarım paket kuskus makarna

1 adet tavuk budu

2 çorba kaşığı margarin

2 çay kaşığı köri

1 adet soğan

1 litre su

1 çay kaşığı tuz

Tavuk budunu 1 litre suyun içinde haşlamaya başlıyoruz. Haşlanma aşamasında suyun içine tuz ve bir tane bütün soğan atıyoruz. Tavuk haşlanınca soğuması için bir tabağa alıp kalan tavuk suyuna biraz daha su ve tuz ekleyip soğanı alıyoruz. Su kaynayıncaya kadar makarnayı ekleyip haşlıyoruz. Makarnayı haşlamak için çok su koymaz iseniz suyunu süzmek gerekmiyor. Makarnaya 2- çorba kaşığı margarini, köri ve didiklediğimiz tavukları da ekleyip karıştırıp servis yapıyoruz.
