



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUS KUS (ADANA)

Fatma Arslantaş

1 kilo setik bulguru

10 kilo süt

30 adet yumurta

Ilık su

Tuz

Büyük bir hamur teştine bir kilo setik konulur daha sonra ayrı bir kaba on kilo sütün içine otuz tane yumurta kırılır. Teştin iki tarafından tutulur.

Bir kepçe süt bir kepçe un konularak setik sepelenir ve elle üfelenir.

Daha sonra küçük boncuk şeklini alınca bir bezin üstüne konulur ve bohça gibi kapatılır.

Sonra büyük bir kazana su konulur içine üçayak demir sacayağı konulur kus kus bohçanın içinde bu demirin üstüne konulur ve suyun buharında pişer.

Piştikten sonra bir bezin üstünde güneşte kurutulur kuruduktan sonra bez torbalara konulur ve kaldırılır.