



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUS KUS (REFAHIYE ERZİNCAN)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

Kus Kus için:

1 kase bulgur

1 kaşık tuzlu su

3 adet yumurta

1 su bardağı un

1 su bardağı süt

Piştirilmesi için:

1 kase kus kus

1 litre su

1 yemek kaşığı tuz

1 yemek kaşığı tereyağı

Geniş bir leğen içersine 1 kase bulgur ve üzerine de 1 kaşık tuzlu su dökülür.

Ayrı bir kap içersinde yumurta, süt ve un iyice çırpılır.

Çırpılan bu malzeme bulgurun bulunduğu leğene kaşık kaşık ve arada bir dökülerek bulgurlar avuç içi yardımıyla sürekli aynı yönde daireler çizerek dönderilir.

Çırpılan malzemeler bitince yuvarlak boncuk şeklinde kus kus elde edilmiş olur.

Bir tencere içersinde su ve tuz atılarak kaynatılır.

Kus kus tencereye atılarak yumuşayınca kadar pişirilir.

Kus kus yumuşayınca bir defa soğuk sudan geçirilerek süzülür.

Bir tencerede tereyağı eritilerek kus kus un üzerine dökülerek servis edilir.

Not: Arzuya göre kus kus un üzerine yoğurt veya tulum peyniri dökülerek de servis edilebilir.

