



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KUSKUS ÇORBASI

1 çay bardağı kuskus  
Yarım çay bardağı sıvıyağ  
1 çorba kaşığı salça  
1 kuru soğan  
1 çorba kaşığı un  
Tuz  
Su

Tencereye sıvıyağ koyup ocağa alıyoruz. Soğanı rendeleyip yağda pembeleşene kadar kavuruyoruz. Salça ve kuskusu ekleyip birkaç dakika daha kavuruyoruz. Son olarak 1 kaşık un ekleyip kavurduktan sonra 1,5 litre kadar su koyup tuzunu ekliyoruz ve kaynamaya bırakıyoruz. Kaynayınca altını kısip kuskuslar yumuşayana kadar pişiriyoruz.

