



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FAS USULÜ KUSKUS

Bir bardak kuskus

Tereyağı

Bulyon ya da bir buçuk bardak tavuk suyu

Kabak

Fasulye

Nohut

Kırmızı biber

Arzuya göre baharat (kakule, kişniş, yenibahar, tarçın, karabiber, kimyon)

Eğer bulyonla yapıyorsanız bir buçuk bardak suyu tavaya alıp, içerisine bulyon ve bir çay kaşığı tuz birazda zeytinyağı ekledikten sonra kaynamaya bırakın.

Tavuk suyu kullanıyorsanız da kaynamış tavuk suyunda aynı işlemi uygulayın.

Kaynadıktan sonra tavayı ateşten alıp içerisine bir bardak kuskusu ekleyin.

Tavanın ağzını kapatarak 5 dakika bekletin.

Diğer yandan bir tavada bir kaşık tereyağını eritin

Şişmiş ve suyunu çekmiş olan kuskusa ekleyin, ateşe alıp birkaç dakika karıştırdıktan sonra ocaktan alın.

Tercihen wok tavada bir bardak haşlanmış ya da konserve nohutu, yeşil fasulyeyi, dilimlenmiş kabağı, biberi ve baharatları kızartın.

İsteğe göre kayısı kurusu da ekleyip tüm karışımları kuskusla buluşturun.

