



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUSKUS HAZIRLAMADA DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

Un uygulamadan önce mutlaka elenmelidir.

Yumurta ve süt karışımı iyice çırpılmalıdır.

İrmik veya ince bulguru ayıklayınız.

Yumurta ve süt karışımı azar azar ilave ediniz. Fazla koyarsanız hamurlaşır.

El ayasıyla fazla bastırmadan dairesel hareketler yaparak, bulgurun unu almasını sağlayınız.

Kuskuları temiz bir örtü üzerinde, havadar ve gölge bir yere serilerek kurutunuz.