



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUSKUS (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

Süt 5000 ml / 25 su bardağı

Un 5000 gr / 45 su bardağı

İrmik 1000 gr / 5 su bardağı

Yumurta 600 gr / 10 adet

Tuz 56 gr / 7 yemek kaşığı

Yumurta sarıları, süt ve tuz karıştırılır.

Hamur teknesinin içine biraz irmik konur ve üzerine azar azar un, yumurta, süt karışımından dökülür.

Bir yandan elle tekne içerisine bir yöne doğru ovalama işlemi gerçekleştirilir.

Malzemeler bitene kadar bu işleme devam edilir.

Bu işlem sonunda küçük kuskus taneleri elde edilmiş olur.

Elde edilen kuskus kalburda elenir.

Üstte kalan kuskus taneleri çarşafta kurutulur, altta kalanlar hamur teknesine eklenir.

Kuruma işlemi bittikten sonra torbalara konarak kışın tüketilmek üzere saklanır.

Not: Trakya'da kuskus genellikle irmik ile yapılır nadiren bulgurla yapıldığı da olmaktadır.

