



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUSKUS

Sakarya İzci Grubu Yemek Kitabı

3 paket kuskus
1/2 paket margarin
Tuz

Süzmemek için su miktar: 1,25 litre/paket

Gerekli miktarda ölçülü su kaynatılır.

Su kaynama başlarken bir yemek kaşığı tuz ve kullanılacak margarinin

a) Kuskus süzölmeyecekse: 3/4'ü

b) Kuskus süzölecekse: 1/4'ü eklenir.

Kuskuslar eklenir, yumuşayınca kadar karıştırılmadan kapağı kapalı pişirilir.

Tencere çok doluysa, suyun taşmasını engellemek için bir müddet sonra kapak açılabilir, kuskuslar dibe yapışmasın diye az ve öz karıştırılabilir.

a) Kuskus süzölmeyecekse: Suyunu çektikten sonra kalan 1/4 margarin eklenir, karıştırılır. Kuskus, kapağı kapalı 5 dakika bekletildikten sonra servise hazırdır.

b) Kuskus süzölecekse: Kalan fazla su dökölür, kuskuslar (soğuyana kadar) soğuk sudan geçirilir. Boşalan tencerede kalan 3/4 margarin eritilir, tencereye suyu iyice süzölmüş soğuk kuskuslar ve bir yemek kaşığı tuz ilave edilir. Dibi tutmasın diye az ve öz karıştırılarak ısıtılır.