



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUSKUS

<https://www.sabah.com.tr>

2 su bardağı kuskus  
2 su bardağı su veya tavuk/büyükbaş eti suyu  
Yarım çay bardağı sıvı yağ  
Tuz (isteğe bağlı)

Bir tencerede suyu (veya et suyunu) kaynatın.

Kaynemiş suyu ocaktan alın ve kuskusun üzerine dökün. Bir spatula veya tahta kaşık yardımıyla hafifçe karıştırın.

Tencerenin kapağını kapatın ve kuskusu şişmesi için 5-10 dakika kadar bekletin.

Ardından tane tane olması için kuskusu bir çatal veya kaşık yardımıyla havalandırarak karıştırın.

Sıvı yağı ekleyin ve tekrar karıştırarak kuskusu gevşetin.

İsteğe bağlı olarak tuz ekleyebilir ve tekrar karıştırabilirsiniz.

Kuskusunuz servise hazır.

Not: Kuskusu taze sebzeler, et yemekleri veya salatalarla birlikte servis edebilirsiniz. Ayrıca, damak zevkinize göre baharatlar veya otlar ekleyerek lezzetini zenginleştirebilirsiniz.

