



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUSKUS

Ergun Köknar

250 gr. kuskus
10 su bardağı su
2 çorba kaşığı tuz
3 çorba kaşığı sıvıyağ
3 çorba kaşığı tereyağı
Yeterince tuz, peynir, et veya tuvuksuyu

Bir tencereye su, tuz ve sıvıyağ koyarak kuskusları haşlayınız. 10 dakika haşladıktan sonra ateşten alıp suyunu süzüp soğuk sudan geçiriniz. Bir tencereye bir bardak et veya tavuksuyu koyarak kaynatınız. Et veya tavuk suyu yerine sade içme suyu da olabilir. Su kaynayıncaya içine kuskusları atınız. Yeterince tuz ve beyazpeynir koyarak orta hareketli ateşte 5-10 dakika ağır ağır pişiriniz. Kuskuslar suyunu çekip yumuşayıncaya, 3 çorba kaşığı katiyağı katıp, karıştırarak yağı her tarafa yediriniz. Yağ donanmadan sıcak sıcak servis yapınız.

Not: Kuskus bir çeşit makarnadır. Makarnayla yapılan her türlü yemek çeşidi yapılabilir. Parça etli, kıymalı, sebzeli kuskus yemekleri yaparak ayrı lezzetler yapabilirsiniz.
