



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KUSKUS PİLAVI (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

250 gr orta yağlı kuzu eti kıyması  
3 su bardağı kuskus  
4 adet domates  
2 adet sivri biber  
3 adet soğan  
150 gr tereyağ  
1/3 çay bardağı zeytinyağı  
1/2 yemek kaşığı domates salçası  
1/2 yemek kaşığı biber salçası  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz

Kuru soğanları yemeklik doğrayın.

Biber ve domatesleri ufak ufak doğrayın.

Zeytinyağı ve tereyağını tavaya koyup kıymayı kavurun.

Suyunu çeken kıymaya soğanları ilave edip 5 dakika daha kavurun.

Tuz, karabiber ve salça ilave edip birkaç dakika daha kavurduktan sonra, domates ve biberleri ekleyip kısık ateşte 7-10 dakika daha pişirin.

Kuskusları 10 dakika haşlayın.

Haşlanan kuskusları süzdükten sonra sosla karıştırın.

Hazır olan pilavı servis edin.

