



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUSKUS PİLAVI (KONYA)

Nermin Erkoyuncu

Süt 1 ½ su bardağı

Su 4 su bardağı

Düğü (bulgur) 1 su bardağı

Tuz ½ tatlı kaşığı

Un ½ su bardağı

Tereyağı (erimiş) ½ su bardağı

Tuz 1 tatlı kaşığı

Sütü tencereye koy, kaynat. Kaynayan süte düğü ilave et, sütü çekene kadar pişir. İlimaya bırak. İliyinca tuz ve unu koy, iyice yoğur. Küçük küçük yuvarla, tepsiye koy, kurut. Kuruduktan sonra fırında çok az kızart. Suyu koy, kaynat. Kuskusları ilave et, tuz koy, suyunu çekene kadar pişir. Tereyağını kızart, kuskusların üzerine gezdir.

Not: Ramazan ayı için hazırlanan ve sevilen pilavdır. Sütle hazırlanması ilginçtir.

