KUSKUS PİLAVI

2 su bardağı kuskus
2 çorba kaşığı tereyağı
1 domates rendesi
Tuz
Karabiber
2 kaşık sıvıyağ
Su

Tencereye sıvı yağımızı alıp kızdırıyoruz. İçine 1 çay bardağı kuskus koyup pembeleşene kadar kavuruyoruz. Daha sonra tereyağını koyup erittikten sonra domates rendemizi ve kalan kuskuslarımızı tenceremize alıp, kavuruyoruz. Tuzunu ve baharatını da ekleyip üzerleri kapanacak şekilde sıcak su döküyoruz ve kapağını kapatıyoruz. Kısık ateşte pişmeye bırakıyoruz. Arasıra suyunu kontrol edip gerekirse su ilave edebiliriz. Suyunu tamamen çekip piştikten sonra ateşten alıp servis yapıyoruz.



© lezzetler.com tarif no:133761 • adı:Kuskus Pilavı • gönderen:güneş adam • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:54