



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KUSKUS PİLAVI

500 gram kuskus  
250 gram kuşbaşı kuzu eti  
1 adet kuru soğan  
4 su bardağı sıcak su  
2 yemek kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber

Etləri yıkayıp, süzdürün. Bir tencerede tereyağını eritin, ince kıyılmış soğanları ekleyerek, karıştırarak sarartın. Etləri katın ve karıştırarak kavurun. Et bıraktığı suyu çekinceye dek pişirin, üzerine suyunu koyarak bir taşım kaynatın. Su kaynayıncaya tuzunu ekin ve kuskusu katın. Ocağı kısık ateşe alın. Kuskus şişince ve yumuşayıncaya ateşten alın. Karabiberini ekip, etlerle kuskusu hafifçe karıştırın. Servise dek tencere kapağını kapalı bekletin. Haşlanmış kuru domateslerle sıcak servis yapın.

