



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUSKUS

1,5 su bardağı kuskus
1/2 kahve fincanı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı dolusu tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1,5 su bardağı sıcak su

Tencereye tereyağ ve sıvı yağ alınıp erimesini sağlıyoruz. Erimekte olan yağın içine kuskus makarnası ilave ediliyor. Kuskus makarnası orta hararetli ateşte hafif saydamlaşana kadar yaklaşık 1-2 dakika kavruluyor. Kavrulan kuskus makarnanın üzerine su ilave ediliyor. Kuskus makarnanın içine tuz ilave edilip karıştırılıyor. Kuskus makarnası pişmesi için küçük ocağa alınır ve tencerenin kapağını kapatılarak pişmeye bırakılır. Göz göz olduğunda suyunu çektiğinde kuskus pilavı hazır.

