



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUSKUS PİLAVI

Tuğrul Şavkay

1 lt. et suyu (4 su bardağı)

500 gr. kuskus

Tuz

150 gr. tereyağı (10 çorba kaşığı)

Et suyunu tencereye koyup, bir taşım kaynatın. Kaynayınca kuskusu ekleyip, tuzunu ayarlayın. Kuskuslar suyunu çekip, yumuşayınca kadar yaklaşık 10 dakika pişirin.

Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca kuskusların üzerine boşaltıp iyice karıştırarak yağın her yana dağılmasını sağlayın. Kuskusları kısık ateşte 10 dakika daha pişirip, ateşten alın.

Son bir kez daha karıştırıp, sahanlara boşaltın ve sıcak olarak servis yapın.