



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KUSKUS PİLÂVI

2 Bardak kuskus
1 Avuç nohut
4 Bardak su, varsa et suyu
3 Bardak sade yağ ya da tereyağ
3 Soğan
Baharat
Tuz

Tencereye kuskusun iki misli etsuyu, dörder parçaya ayrılmış 2-3 soğan koyarak pişinceye kadar kuvvetli ateşte kaynatınız, içine haşlanmış ve kabuğu çıkarılmış nohut, tuz ve baharat atarak bir taşım sonra kuskusu salınız. Hemen karıştırıp kapağını kapayarak orta ateşte suyunu çekinceye kadar pişirdikten sonra, hafif ateşe alarak kuskusu kâfi gelecek miktarda kızgın tereyağını üzerine dökünüz; 15 dakika pişiriniz; sonra açıp ve karıştırarak tekrar kapayınız.

[ML® Enzade Pilavı için tıklayın](#)