



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUSKUS PİLAVI

Malzeme :

250 gr. kuskus,

12 bardak su,

tuz,

3 kaşık yağ,

1 bardak (tavuk veya et suyu), yoksa sade su.

Yapılışı:

1- 12 bardak suyu bir tencereye koyup tuz atıp suyu kaynatınız.

2- Su kaynayınca kuskusları içine atıp 5-10 dakika haşlayınız.

3- Ateşten alıp üzerine soğuk su koyup 5 dakika bekletip suyunu süzünüz.

4- Tencereye 1 bardak et veya tavuksuyunu koyup kaynatınız.

5- Su kaynayınca haşlanan kuskusları içine koyup tuz atıp orta hararetli ateşte 10-15 dakika pişiriniz.

6- Kuskuslar suyu çekip yumuşayınca 3 kaşık yağı katıp karıştırarak yağı her tarafa yediriniz.

7- Servis tabağına boşaltıp yağı donmadan servis yapınız.

[ML® Yıldız Pilavı için tıklayın](#)