



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KUSKUS PİLAVI

### Malzemeler:

6 su bardağı su

3,5 çorba kaşığı tuz

350 gr. kuskus

1 su bardağı tavuk suyu veya et suyu

5 çorba kaşığı tereyağı

### Yapılışı:

Tencereye 6 su bardağı su ve 3 çorba kaşığı tuz konur. Su kayna-yınca içine kuskuslar boşaltılır ve 8 dk. haşlanır. Sonra kuskuslar ince delikli süzgeçten geçirilir ve birkaç defa soğuk suyla yıkandıktan sonra iyice süzülür. Kuskusların haşlandığı boş tencereye tavuk suyu (veya et suyu) konur. Su kaynamaya başlayınca buna kuskuslar, yeteri kadar tuz katılır ve orta ateşte 15-20 dk. kadar pişirilir. Suyu çekilip kuskuslar yumuşak bir duruma gelince eritilmiş 5 çorba kaşığı tereyağı katılır ve birkaç kere karıştırıldıktan sonra servis tabağına alınarak servis yapılır.

[ML® Kuskus Kazablanka için tıklayın](#)