



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUSKUS PİLAVI

Malzemeler:

2 su bardağı kuskus

2,5 arpacık soğanı

2 domates

5 çorba kaşığı tereyağı

2-3 su bardağı sıcak et suyu

Tuz

Karabiber

Arpacık soğanları temizleyin. Tereyağını tencerede eritip arpacık soğanları 5-6 dakika kavurun. Soğanları tencereden alıp aynı yağa kuskusu ilave edin. Sürekli karıştırarak 3- 4 dakika kavurun. Sıcak et suyunu kuskusa ekleyin. Domatesleri soyup küçük küçük doğrayın ve tencereye ilave edin. Tuz, karabiber ve arpacık soğanları ekleyin. Orta ateşte bir taşım kaynatın. Suyunu çekmeye başlayınca ateşi kısıp 10 dakika pişirin. Tahta kaşıkla harmanlayıp sıcak servis yapın.

[ML® Mozaik Pilav için tıklayın](#)