



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUSKUS PİLAVI

100 gr. kuskus
2 adet soğan (Piyaz doğranmış)
250 gr. Bizim Margarin
3 adet domates (Kabuğu soyulmuş, kare doğranmış)
5 su bardağı et suyu
Tuz
1 çay kaşığı karabiber

- ❑ Tencere içinde yağı yarısını kızdırın.
- ❑ Soğanı ilave edip karıştırarak biraz kızartın.
- ❑ Domatesi, tuzu ve karabiberi koyup 2 dakika karıştırın.
- ❑ Suyunu ilave ettikten sonra kaynamaya bırakın.
- ❑ Diğer bir tencerenin içine yağı koyup, kızdırın.
- ❑ İçine kuskusu ilave edip kevgir ile karıştırın.
- ❑ Açık kahverengi bir duruma geldiğinde, kaynamakta olan malzemeyi üzerine boşaltıp, karıştırın. Ağır ateşte 10 dakika pişirin.
- ❑ Pilavı dinlendirdikten sonra karıştırıp, arzuya göre servis yapın.

Not : Kuskus pilavı, birçok yemeğin yanında garnitür olarak da düşünülebilir.
