



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUSKUS PİLAVI

12 bardak su
1 bardak tavuk veya et suyu
250 gr kuskus
3 Yemek Kaşığı Sana Klasik

12 bardak suyu bir tencereye koyup tuz atıp suyu kaynatınız. Su kaynayınca kuskusları içine atıp 5-10 dk haşlayınız. Ateşten alıp üzerine soğuk su koyup 5 dk bekletip suyunu süzünüz. Tencereye 1 bardak et veya tavuk suyunu koyup kaynatınız. Su kaynayınca haşlanan kuskusları içine koyup tuz atıp orta ateşte 10-15 dk pişiriniz. Kuskuslar suyu çekip yumuşayınca 3 kaşık yağ katıp karıştırarak yağ her tarafa yediriniz. Servis tabağına boşaltıp yağ donmadan servis yapınız.

Not: Kuskusların suyu çekip yumuşayınca 3 kaşık yağ katıp karıştırarak yağ her tarafa yediriniz.
