



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUSKUS PİLAVI

5 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
1 Çay Bardağı domates rende
1 Bardak tavuk suyu
1 Paket kuskus

Tencereye yeteri kadar tuz ve su konur. Su kaynayınca kuskuslar içine atılır.Yaklaşık 10 dakika haşlanır. Süzğüye konup,bolsudan geçirilir. Kuskus tenceresine domates rendesi, tavuk suyu ve kuskuslar konur. Tavuk suyu kaynayınca ocağın altı kısılır. Bu şekilde 10 dakika pişirilir. Pilav suyunu çekince eritilmiş sana margarin katılıp, bir kaç kez çevrilip altı kapatılıp demlenmeye bırakılır. Kıyılmış dereotu ve pul biberle süslenir.
