



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUSKUS PİLAVI

Bu pilavı pişirmek için, çukur bir tencereye 3 litre veya 12 su bardağı su ve bir miktar tuz koyup kaynatılır. Bu kaynayan suya 500-600 gram kuskus atılır ve 3-4 dakika gibi kısa bir süre tutulup haşlanır. Haşlanan kuskus bir kevgire alınarak soğuk sudan geçirilir. Bundan sonra, tencereye 1 çorba kaşığı kadar tereyağı, 1/2 su bardağı etsuyu, yeterli tuz ve az bir karabiber koyup bunları ısıttıktan sonra kuskus tencereye atılır. Kuskus etsuyunu çekinceye kadar hafif ateşte tutulup altı kapanır, tencerenin üstüne havlu veya başka şeyler koyarak tavlınmaya bırakılır.

