



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KUSKUS PİLAVI

### MALZEMESİ:

3 bardak et suyu  
1+1/2 bardak kuskus  
50 gr. SANA  
100 gr. pişmiş nohut  
1 soğan  
1 tutam yeni bahar  
Tuz, kırmızı biber.

Bir tencereye et suyunu koyun. Soğanı ince doğrayıp, su ile kaynatın. Nohutların kabuklarını soyup tencereye ilave edin. Tuz ve yenibaharı, yağın yarısını ilave ederek karıştırın. Bir taşım kaynadıktan sonra kuskusları ilave ederek karıştırın ve tencerenin kapağını kapayın. Hafif ateşte suyunu çektin. Kalan yağı kızdırın, içine arzuya göre acı veya tatlı kırmızı biber ilave edin ve kuskusun üzerine dökün. Tencerenin kapağını kapatın. Ateşi söndürerek 15-20 dakika demlendirin. Servis tabağına tepeleme yerleştirerek sıcak sıcak sofraya getirin.

[ML® Saltanat Pilavı için tıklayın](#)

---