



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUSKUS PİLAVI (TEREYAĞLI)

500 gram kuskus

12 bardak su

3/4 bardak et, ya da tavuk suyu

100 gram tereyağı, ya da margarin (5 çorba kaşığı)

Tuz

1 Bir tencereye; 12 bardak su 2 silme çorba kaşığı tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı; su kaynayınca buna; 500 gram kuskus koyarak, kuskuslar hafifçe yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 10 dakika haşlamalı, sularını dökmeli, sonra da üstlerine soğuk su koyarak 10 dakika kadar suda bırakmalı ve süzgeçten geçirerek sularının iyice süzülmesini sağlamalıdır.

2 Kuskuslar süzülmeğe iken, diğer taraftan da bir tencereye üç çeyrek bardak et, ya da tavuk suyu, 5 silme çorba kaşığı tereyağı, ya da margarin koyarak, kaynamaya bırakmalı, kaynıyınca bunlara; iyice süzmüş olduğumuz kuskusları koyarak, ancak bir taşım kaynattıktan sonra ateşi adanakillı kısarak, pilav suyunu iyice çekinceye kadar gayet küçük ateşte yarım saat kadar dinlendirmeli ve iyice bir karıştırdıktan sonra tabağa almalı ve servis yapmalıdır.