



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUSKUS YAPIMI

30 kadar yumurtayı çalkaladıktan sonra 500 gram su, yeteri kadar tuz ve 2 kilo sütle iyice karıştırınız. 650 gram kaba irmiği bir tekneye koyunuz ve yanına 5 kilo has un koyunuz. Sonra teknedeki irmiğe 1 kaşık karışık sudan gezdirip hemen sol elinizle üzerine yarım kaşık un serpiniz. Sağ elinizi açık olarak üzerinde gezdirerek ve sıkı basmayarak meydana gelen tanecikleri ezmeyerek yavaş yavaş karıştırınız. Tekrar sudan geçirip, un serpip karıştırınız. Bu şekilde elde edilecek kuskus 650 gram olunca kalburdan bir tekneye eleyiniz. Kalburda kalan kuskusları bir bez üstüne dağınık olarak serpiniz. Tekneye dökülen küçük taneciklerle irmik üzerine yine bir kaşık sudan gezdirip un serpererek kuskusu yapmağa devam ediniz. Bez üstüne toplanan kuskusları ufaltmadan çarşafıya yayıp güneşe seriniz. Akşamları çarşafı nemsiz bir yere kaldırıp ertesi gün yine güneşe seriniz. Bu işleme günde 2 defa karıştırarak 5 - 6 gün devam etmek gerekir. Sonra bir torbada nemsiz bir yerde saklayınız.
