



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUSKUSLU İSPANAK

- 2 bađ ispanak
- 1 bađ kuru sođan
- 2 yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı pulbiber
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 kahve fincanı kuskus
- 1 kahve fincanı sıvıyağ

Kuru soğan ince ince doğranır, tencereye alınır sıvıyağ eklenerek ocağa alınır, sararana kadar kavrulur, salça, pul biber ilave edilerek karıştırılır.

3 su bardağı sıcak su ilave edilerek arkasından kuskus konur. Kuskuslar yumuşayınca yıkanıp ince doğranmış ispanaklar, nar ekşisi, tuz ilave edilerek, ispanaklar yumuşayana kadar bir süre daha pişirilir.

Not: Su ihtiyaca göre arttırılabilir.

