



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUSKUSLU SARAY TAVA

2 su bardağı kuskus
6 adet piliç baget
4 çorba kaşığı sıvı yağ
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet kuru soğan
10 adet kuru kayısı
10 adet kuru erik
Yarım çay bardağı kuru üzüm
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Tavukları derin bir kaseye alıp üzerine baharatları ekleyin.
Elinizle harmanlayarak tavukların baharatları güzelce çekmesini sağlayın.
Soğanlar ile kayısı ve erikleri küp küp doğrayın.
Sıvı yağı kızdırıp tavukların her tarafını yağda kızartın.
Tencereden tavukları alıp tereyağını ilave edin.
Soğanları ve meyveleri tencereye ekleyip 10 dakika kadar kavurun.
Kuskusu da ekleyip 2 dakika daha soteledikten sonra tavukları kuskusların üzerine yerleştirin.
Malzemenin üzerini 2 parmak geçecek kadar su ilave edip kapağını kapatın ve pilav gibi pişirin.
Tavuklarınız çıtır çıtır olsun isterseniz yemeğinizi fırına dayanıklı bir kapta 160 derecede 10 dakika fırınlayabilirsiniz.

