



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUSKUSLU SEBZE GÜVECİ

<https://migros.com.tr>

3 diş sarımsak
1 adet soğan
1 adet havuç
1/3 bardak kuru üzüm
Tuz
Kimyon
Kırmızı biber
Biraz kahverengi şeker
1/2 çay kaşığı zerdeçal
2 adet karanfil
1 adet kabuk tarçın
1 fincan nohut
4 dal maydanoz
1 su bardağı domates suyu
2 su bardağı kuskus
1/2 fincan badem

1. Öncelikle derin bir güveç tenceresine baharatlar hariç tüm malzemeleri, domates suyunu koyun; üzerine suyu ekleyerek tencerenin kapağını kapatarak 15-20 dakika kısık ateşte pişirin.
2. Piştikten sonra kuru üzümü, kabuk tarçını, karanfil tanelerini, tuzu, kimyonu, esmer şekeri, zerdeçalı, maydanoz yapraklarını, haşlanmış nohutu ekleyerek 5 dakika daha kaynatın.
3. Yemek suyunu çekene kadar pişirin.

