



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KUSKUSLU TAVUK

- 8 adet tavuk kalçası
- 2 su bardağı kuskus
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 3 adet kuru orta boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 adet orta boy domates
- 1 yemek kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı kırmızı biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Tencerede yağı eritin. Kuskusu pembeleşene kadar kavurun. 3 bardak su ve tuz ekleyip, kısık ateşte pişirin. Tavuk etlerini yıkayın ve sıvı yağda iki taraflı kızartın. Kekik, tuz, karabiber ve pul biberi ekleyin. Soğanı dörde bölerek, etlerin içine atın ve kızartmaya devam edin. Domates salçası ile doğranmış domatesi de ilave edin ve 1 bardak suyla kısık ateşte 15 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

