



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUSKUSLU ZEYTİN AŞI

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

1 paket filiz kuskus
Yarım kg. çekirdeksiz kırma zeytin
2 adet kuru soğan
3 adet domates
1 çorba kaşığı ezilmiş sarımsak
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 adet limon suyu
1 tatlı kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 tatlı kaşığı tarhun
Yarım demet maydanoz
1 çay bardağı kıyılmış taze fesleğen
Yarım su bardağı badem içi
2 çorba kaşığı zeytinyağı 2 bademler için

5 lt. tuzlu kaynamış suda kuskusu 8 -9 dakika haşlayın ve süzün.
Küp doğranmış soğanları, zeytinyağında şeffaflaşana kadar kavurun.
Doğranmış domates ve sarımsağı ekleyerek soteleyin.
Zeytini ekleyin ve kapağını kapatarak kısık ateşte yarım saat pişirin.
Limon suyu, baharat ve doğranmış yeşillikleri ekleyerek harmanlayın.
Haşlanmış ve süzölmüş kuskus ile harmanlayın.
Bademi 2 çorba kaşığı zeytinyağında soteleyin.
Bademi aşıla birleştirerek servis yapın.

Not: Bademin kabuklarını kolayca soymak için 20 dakika sıcak suda bekletin.

