



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KUZU ETLİ VE SEBZELİ KUSKUS

- 1 Su bardağı Haşlanmış Fasulye
- 1 Su bardağı Haşlanmış Nohut
- 1 Adet Havuç
- 1 Adet Kereviz
- 1 Adet Kuru Soğan
- 2 Su bardağı Kuskus
- 250 Gr Kuzu Gerdanı
- 1 Çorba Kaşığı Salça
- 2 Diş Sarımsak
- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 2 Adet Yeşil Biber
- Sıvı Yağ
- Su
- Tuz

Kuzu eti sıvıyağda buhar tenceresinin alt kısmında sotelenmeye alınır. Üzerine soğan, sarımsak, küp doğranmış havuç, küp doğranmış kereviz, biber, salça ve tereyağı eklenerek biraz daha sotelenir. Daha sonra üzerine haşlanmış nohut ve fasulye eklenerek üzerine su verilerek pişmeye bırakılır. Buhar tenceresinin buhar aparatı koyulduktan sonra kereviz yaprağı ya da doğranmış kereviz sapı buhar deliklerinin üzerine gelecek şekilde yayılır. Daha sonra üzerine kuskus eklenerek pişmeye bırakılır. Pişince kuskus tereyağı ile karıştırılarak servis tabağının altına yayılarak ortası açılır ve kuzu eti ortasına konularak servis yapılır.

