



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI KUSKUS PİLAVI

1 paket kuskus makarna
1 adet soğan
15-16 adet kültür mantarı
1 çorba kaşığı salça
4,5 su bardağı su
2 çorba kaşığı tereyağı

Soğan ince kıyılır, tereyağında pembeleştirilir. Üzerine salça eklenir, bir kaç dakika çevrilir. Sonra iri doğranmış mantarlar atılır, 10 dakika kavrulur. Diğer tencerede su ve tuz kaynatılır, kuskus atılır. 12 dakika pişirilir. Sonra üzerine mantarlı karışım eklenir. Karıştırılır, kapak kapatılır. Çok kısık ateşte 5 dakika daha pişirilir. Sıcak servis yapılır.